Z026 D

Digitized by the Internet Archive
in 2020 with funding from
Getty Research Institute

https://archive.org/details/lessoupersdelaco04meno

LES SOUPERS
DE
LA COUR,
OU
L'ART DE TRAVAILLER
TOUTES SORTES D'ALIMENS,

Pour ſervir les meilleures Tables, ſuivant les quatre Saiſons.

TOME IV.

A PARIS,
Chez GUILLYN, Libraire, Quai des Auguſtins; au Lys d'Or.

M. DCC. LV.
Avec Approbation & Privilége du Roi.

LES SOUPERS DE *LA COUR.*

DES ENTREMETS DE CRÊMES, LEGUMES ET AUTRES, EN GRAS ET EN MAIGRE.

Crême Legere.

Entremets.

FAites bouillir & réduire à moitié une pinte de crême & un quarteron de ſucre ; ôtez du feu ; mettez-y macarons écraſés, citron verd haché, huit blancs d'œufs fouettés ; mettez le plat ſur un fourneau de cendres chaudes ; verſez-y la crême ; couvrez d'un couvercle de tourtiere & du feu ; ſervez chaudement, qu'elle ſoit un peu tremblante & de belle couleur.

Crême au Chapelet.

Entremets. Ayez une bonne crême veloutée ; étant prêt à la servir, vous y faites autour un chapelet de cette façon ; pilez une demi-tablette de chocolat avec une cuillerée de gomme adragant fondue, épaisse & passée dans un linge ; mettez-y du sucre fin en pilant toujours jusqu'à ce que cela vous fasse une pâte épaisse, retirez-la & en coupez des petits morceaux que vous roulez dans les mains en grains de chapelets ; faites-en quatre différens qui forment la croix ; faites-les sécher & les arrangez autour de la crême.

Crême au Cadrille.

Entremets. Prenez le plat que vous devez servir ; faites une croix dans le milieu ; qu'elle vienne jusqu'au bord, avec une pâte faite avec de la farine, un jaune d'œuf, & la moitié d'un blanc ; roulez-la dans vos mains pour l'allonger, & de la grosseur d'une petite fauciſſe ; frottez le fond du plat avec du jaune d'œuf ; mettez la pâte dessus & la pincez pour l'amincer & faire monter à la hauteur des bords du plat ; faites cuire au four ;

après vous ferez bouillir une pinte de de crême avec du ſucre & diminuer d'un tiers; prenez un quart de cette crême que vous délayez avec deux jaunes d'œufs & un peu plus d'une demi-tablette de chocolat, & la mettez dans un coin du plat; un autre quart que vous délayez avec du ſucre au caramel, & deux jaunes d'œufs paſſés au tamis; mettez dans un autre coin le reſtant de la crême; vous y mettrez quatre jaunes d'œufs & la mettez dans les deux autres quarts; faites cuire au bain-marie; en ſervant, vous jetterez de la nompareille bleue ou verte ſur un des carrés blancs, ce qui formera votre cadrille de couleur différente.

Crême à la Croix de Malthe.

Formez une croix de Malthe dans le milieu du plat que vous devez ſervir, avec de la pâte de la même façon que la précédente; étant cuite, mettez dans le milieu une crême blanche; & dans le dehors de la croix, une crême de caffé; faites cuire au bain-marie. Entremets.

Crême à la Sultane.

Faites bouillir & diminuer d'un tiers Entremets.

trois demi-ſetiers de crême avec du ſucre, écorce de citron verd ; à moitié froide, délayez-y une pincée de farine & ſix jaunes d'œufs ; paſſez au tamis & faites cuire au bain-marie; étant preſque cuite, couvrez tout le deſſus ; arrangez en deſſein avec des feuilles entieres de fleurs d'oranges pralinées ; rachevez de cuire ſans la colorer ; il faut que les feuilles paroiſſent.

Crême à l'Abbeſſe.

Entremets. Mettez bouillir trois demi-ſetiers de crême avec canelle, coriandre, citron verd & ſucre; étant diminuée d'un quart & à moitié froide ; délayez-y ſept jaunes d'œufs ; paſſez au tamis ; après vous y mettrez fleurs d'orange pralinées, citrons confits, macarons, une demi-tablette de chocolat ; le tout haché ; faites cuire au bain-marie.

Crême à la mariée.

Entremets. Délayez ſix jaunes d'œufs & deux blancs, avec une cuillerée de farine, écorce de citron, fleurs d'orange pralinées ; macarons, une demi-tablette de chocolat, le tout haché

très-fin ; une chopine de crême, un morceau de ſucre ; faites cuire ſur le feu comme une bouillie ; en ſervant, colorez le deſſus avec la pelle rouge.

Crême frite.

Faites bouillir & reduire à moitié une pinte de crême avec du ſucre, citron verd, coriandre, canelle ; à demi froide, délayez ſix jaunes d'œufs & quatre blancs avec un peu de farine & la crême, paſſez au tamis ; faites cuire au bain-marie ; étant froide, coupez-la en petits quarrés ; farinez & faites frire ; ſervez glacée de ſucre. Entremets.

Autre Crême frite.

Délayez trois cuillerées de farine avec ſix œufs entiers ; une chopine de crême, macarons, fleurs d'orange pralinées ; citron, ſucre ; faites cuire une demi-heure en tournant toujours ; étant épaiſſe, mettez-la ſur un plat fariné & l'étendez de l'épaiſſeur de deux écus ; ſatinez le deſſus ; froide, vous la couperez en petits quarrés & faites frire ; ſervez glacée de ſucre. Entremets.

Crême de Chocolat.

Entremets. Mettez bouillir trois tablettes de chocolat hachées, avec trois demi-ſetiers de crême, un demi-quarteron de ſucre, & reduire à chopine; à demi-froide, délayez-y ſix jaunes d'œufs, paſſez au tamis; faites cuire au bain-marie.

Crême de Caffé.

Entremets. Prenez trois fortes taſſes de caffé à l'eau, tiré au clair, & les mettez avec une chopine de crême, du ſucre; faites bouillir & reduire à chopine; rachevez la crême comme la précédente.

Crême d'herbages, de ce que l'on veut.

Entremets. Faites bouillir avec du ſucre trois demi-ſetiers de crême, & reduire à chopine; un moment avant que de l'ôter du feu, vous y mettrez l'herbage que vous voudrez, & ne la laiſſerez bouillir que le tems qu'il faut pour donner du goût ſans qu'il domine; comme cerfeuil; celleri, thé, anis, eſtragon, perſil; délayez la crême avec une pincée de farine, ſix jaunes d'œufs; paſſez

au tamis ; faites cuire au bain-marie : c'eſt l'herbage que vous mettrez qui donnera le nom à la crême.

Crême veloutée.

Entremets. Mettez bouillir & réduire à moitié une pinte de crême avec citron verd, canelle, coriandre, ſucre ; à demi-froide, vous la paſſez avec des peaux de giſiers hachés, & la faites prendre ſur de la cendre chaude, couverte d'un autre plat avec un peu de feu deſſus ; ſervez froid.

Crême brûlée.

Entremets. Delayez une cuillerée de farine avec ſix jaunes d'œufs & quatre blancs ; fleurs d'orange, citrons, macarons, le tout haché ; trois demi-ſetiers de crême, un peu de ſucre ; tournez ſur le feu pendant une demi-heure & faites diminuer d'un tiers ; faites un caramel avec du ſucre & de l'eau dans le plat que vous devez ſervir ; quand il ſera d'un beau canelle & bien chaud, verſez y la crême chaude, le caramel ſe trouvera ſur les bords ; avec le couteau vous le ramenerez promptement ſur la crême.

Crême de Vermicelle ou de ris.

Entremets. Ayez du vermicelle ou du ris bien cuit avec du lait ; étant froid & épais, délayez le avec une chopine de crême, macarons, fleurs d'orange, citron verd, le tout haché ; un peu de canelle en poudre, cinq jaunes dœufs & les blancs fouettés, du sucre en poudre ; mettez-la sur plat & la faites cuire au four.

Crême à la Strasbourg.

Entremets. Faites bouillir une pinte de crême double avec du sucre & réduire à moitié ; à demi-froide, passez-la avec des giſiers hachés ; mettez le plat sur une cendre chaude ; quand il commence à être chaud, mettez-y la crême ; couvrez d'un autre plat, un peu de feu dessus ; quand elle sera prise, vous la mettrez sur de la glace.

Crême à la Dauphine.

Entremets. Délayez six jaunes d'œufs avec une cuillerée de farine, un peu de sucre, fleurs d'orange, citrons, macarons, le tout haché, une chopine de crême ; faites cuire une demi-heure en tour-

nant toujours ; ſi elle eſt trop épaiſſe, vous y ajouterez un peu de crême ; à demi-froide, mettez-y quatre blancs d'œufs fouettés, & en mettez une partie ſur le plat ; arrangez deſſus du biſcuit coupé en tranches minces ; remettez de la crême, après du biſcuit, & finiſſez par la crême ; faites cuire au four ; en ſervant, glacez avec du ſucre.

Crême au Gratin.

Delayez ſix jaunes d'œufs avec deux blancs, & une cuillerée de farine, macarons, fleurs d'orange pralinées, citrons confits, le tout haché ; du ſucre & une chopine de crême ; mettez le plat ſur un moyen fourneau ; verſez-y la crême & la faites cuire à petit feu juſqu'à ce qu'elle ſoit bien gratinée ſans être brûlée ; glacez le deſſus avec du ſucre & la pelle rouge. Entremets.

Crême au Caramel.

Mettez trois demi-ſetiers de crême avec écorce de citron, canelle, coriandre ; faites un caramel avec du ſucre & de l'eau ; quand il eſt d'un canelle foncé ; ôtez-le du feu ; étant un peu refroidi, mettez-y la crême ; re- Entremets.

mettez sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient délayes ensemble; délayez une pincée de farine avec six jaunes d'œufs & la crême; passez au tamis, & faites cuire au bain-marie.

Crême meringuée.

Entremets. Délayez une cuillerée de farine avec six jaunes d'œufs, mettez les blancs à part dans une terrine au frais; mettez avec les jaunes, citrons, fleurs d'orange, macarons, le tout haché; une chopine de crême, du sucre; faites cuire à petit feu une demi-heure; dressez sur le plat & unissez avec un couteau; fouettez les blancs en neige; mettez-y du sucre fin; dressez en dôme sur la crême; poudrez de sucre; mettez cuire une demi-heure dans un four doux comme pour les biscuits.

Autre Crême meringuée.

Entremets. Faites bouillir une pinte de crême; & réduire à moitié avec un citron, canelle, coriandre & du sucre; à demi-froide, délayez-la avec une pincée de farine, six jaunes d'œufs passés au tamis; faites cuire au bain-marie; la

cuiſſon faite, ôtez-la pour y mettre une meringue deſſus, comme la précédente, finiſſez de même.

Crême ſoufflée.

Faites une crême comme la premiere meringuée ; la cuiſſon faite, mettez-y ſix blancs d'œufs fouettés, que vous délayez bien dans la crême ; dreſſez-la ſur le plat & la mettez dans un four doux ; étant de belle couleur vous la ſervez ſortant du four ; ſi elle n'eſt point ſervie à propos, elle retombe. Entremets.

Crême à la Reine.

Mettez bouillir & réduire à moitié une pinte de crême double, du ſucre & de l'eau de fleurs d'orange ; à moitié froide, délayez-y ſix blancs d'œufs fouettés ; faites prendre au bain-marie ; mettez ſi peu de feu deſſus que cela ne la faſſe pas colorer. Entremets.

Crême d'Oeufs à l'eau.

Faites bouillir à petit feu une demi-heure trois demi-ſetiers d'eau, avec canelle, coriandre, écorce de citron, eau de fleurs d'orange, du ſucre, du Entremets.

citron ; à moitié froid, delayez-y une pincée de farine, six jaunes d'œufs ; passez au tamis ; faites cuire au bain-marie ; en servant, glacez avec du sucre & la pelle rouge.

Crême en Rocher.

Entremets. C'est la même que la seconde meringuée, à cette différence, que vous mettez votre meringue en façon de petits rochers.

Crême au Blanc-mangé.

Entremets. Pilez très-fin un quarteron d'amandes douces ; mettez-y des blancs de volaille cuite à la broche aussi pilés ; délayez-les avec six ou sept jaunes d'œufs, & du bon consommé ce qu'il en faut pour le plat ; passez le tout plusieursfois à l'étamine avec expression, & faites cuire au bain-marie.

Crême d'Ecrevisses.

Entremets. Mettez bouillir une pinte de crême & reduire à moitié avec un peu de sucre ; étant chaude vous la délayez avec des coquilles d'écrevisses pilées très-fin.

très-fin ; à moitié froide, vous y mettrez des peaux de giſiers hachées, & la paſſez avec expreſſion dans une ſerviette ouvrée ; faites-la prendre ſur de la cendre chaude comme une crême veloutée ; mettez refroidir ſur de la glace.

Crême Bachique.

Prenez trois demi-ſetiers de vin muſcat ou d'Eſpagne ; faites bouillir un quart-d'heure avec un peu de ſucre ; à demi-froid, délayez-y vingt jaunes d'œufs frais ; paſſez au tamis ; mettez cuire au bain-marie, & refroidir ſur de la glace. Entremets.

Crême à la Bourgogne.

Faites bouillir une pinte de bon lait avec écorce de citron verd, eau de fleurs d'orange, un morceau de ſucre ; ayez un quarteron de ris bien lavé & crevé dans l'eau ; mouillez-le à meſure qu'il épaiſſit avec le lait, juſqu'à ce qu'il ſoit bien cuit & épais ; paſſez-le à l'étamine avec expreſſion ; mettez-y huit blancs d'œufs fouettés que vous mêlez avec le ris ; dreſſez ſur le plat, & le mettez prendre au four, ou deſſus un fourneau, couvert d'un couvercle de Entremets.

tourtiere; en ſervant, glacez avec du ſucre & la pelle rouge.

Crême de Ris.

Entremets. La crême de ris au bouillon ſe fait avec du ris bien cuit dans un bon bouillon épais; en le paſſant à l'étamine avec expreſſion, vous y mettrez deux amandes ameres, & un peu de coriandre pilée; vous le mouillez avec du conſommé, ce qu'il en eſt de beſoin pour le faire: paſſez & ſervez chaud: vous en faites une autre que vous ſervez froide, avec de la farine de ris que vous délayez avec de la crême, du citron verd, du ſucre, & la faites cuire comme une bouillie; paſſez-la à l'étamine & la dreſſez ſur le plat.

Crême à la Ducheſſe.

Entremets. Mettez bouillir & réduire à moitié une pinte de crême avec un peu de vanille & du ſucre; à demi-froide, délayez-y ſept jaunes d'œufs paſſés au tamis; faites prendre au bain-marie; en ſervant, mettez deſſus un blanc d'œuf fouetté & du ſucre fin; glacez avec la pelle rouge.

Crême à la Nourrice.

Délayez ſix jaunes d'œufs & deux blancs, avec une cuillerée de farine; une chopine de crême, ſucre, citron, fleurs d'orange pralinées, macarons, le tout haché; tournez ſur le feu; étant bien lié, vous l'étalez ſur le plat & la faites mijotter longtems ſur un petit feu, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien gratinée, & paſſez la pelle rouge deſſus pour lui donner belle couleur. Entremets.

Baignets Italiens.

Faites bien cuire un quarteron de ris avec du lait; étant bien épais, vous l'aſſaiſonnez de peu de ſel, du ſucre fin, fleurs d'orange pralinées & citron verd haché, une petite poignée de farine, trois œufs, blanc & jaune; délayez le tout enſemble; ajoutez y deux pommes de reinettes pelées, coupées en petits dez; grains de raiſin de Corinthe, ſi vous voulez; faites des petits tas, ſur des feuilles de papier, beurré de la groſſeur d'une muſcade; mettez-les dans une friture chaude; lorſque les baignets quitteront le papier vous l'ô- Entremets.

tez ; continuez de frire les baignets juſqu'à ce qu'ils ſoient de belle couleur ; retirez-les dans une paſſoire & les poudrez de ſucre fin ; vous les tenez chauds juſqu'à ce que vous croyez tout frit, & ſervez le plus chaud que vous pourrez.

Baignets de Pommes en piédeſtaux.

Entremets. Ayez douze belles pommes de reinette que vous laiſſez entieres ; pelez & vuidez ſans les caſſer ; faites mariner cinq ou ſix heures avec eau-de-vie, ſucre, citron verd, eau de fleurs d'orange ; étant égouttées & farinées, faites-les frire en pleine friture ; glacez-les de ſucre ; ſervez deſſus des piédeſtaux qui ſe font avec du feuilletage, coupez avec les moules à puits-d'amour ; étant cuits & glacés, vous mettez une pomme ſur chacun.

Baignets à la Mariée.

Entremets. Vuidez & pelez des pommes de reinettes entieres, & les coupez de l'épaiſſeur de deux écus en forme de bague ; mettez-les mariner comme les précédentes ; étant bien égouttées, vous

les trempez dans une pâte à frire, & faites frire ; ſervez chauds, après les avoir glacés de ſucre.

Baignets de Pêches, de Pommes & d'Abricots.

Prenez ceux que vous voulez ; il faut les peler, couper par moitié ou par quartier ; approprier le dedans & les mariner comme les pommes en pié-deſtaux ; étant égouttés & farinés, faites frire ; ſervez chaud ; glacez de ſucre. Entremets.

Baignets à la Crême.

Faites bouillir un demi-ſetier de crême avec peu de ſel, un petit morceau de ſucre, gros comme un œuf de beurre ; mettez-y de la farine, ce que la ſauce en peut boire, & faites deſſécher ſur le feu ; ôtez du feu, & y délayez ſeulement deux œufs ; abbatez la pâte avec le rouleau, de l'épaiſſeur de deux écus ; coupez en petits loſanges ; faites frire ; ſervez glacé de ſucre. Entremets.

Baignets à l'Angloiſe.

Délayez deux bonnes poignées de Entremets.

farine avec ſix œufs entiers ; du ſel, ſucre, citron verd, fleurs d'orange, macarons, le tout haché ; un demi-ſetier de crême ; beurrez une caſſerole, & mettez votre appareil dedans ; faites cuire ſans remuer, ſur une cendre chaude, couvert d'un couvercle, du feu deſſus ; étant bien ferme, renverſez la pâte ſur un platfond, & la couperez en gros dez quand elle ſera froide, & la faites frire dans une friture bien chaude, en mettant peu à la fois ; ſervez chaud ; poudrez de ſucre.

Baignets en Surtout.

Entremets. Faites une bonne crême de franchipanne ou à la moëlle, qu'elle ſoit bien épaiſſe ; étant froide, vous la roulerez en petites boules, comme des petites balles, & les trempez dans une pâte à frire ; faites frire de belle couleur ; ſervez chaud ; glacez de ſucre.

Baignets à la Seringue.

Entremets. Ayez un peu de pâte royale. Voyez t. III. p. 211. Avant que d'y mettre les œufs, mettez-la dans le mortier avec fleurs d'orange pralinées, citron verd,

macarons, le tout comme en poudre; pilez, en mettant des œufs un à un, jusqu'à ce qu'elle soit au point qu'elle puisse se seringuer; mettez-la dans une seringue faite exprès pour ces sortes de baignets; pouſſez dans une friture moyennement chaude, en formant les deſſeins que vous voulez; ſervez chaud; poudrez de ſucre fin.

Baignets d'Amandes.

Pilez très-fin une demi-livre d'amandes douces, & cinq ou ſix amandes ameres; ajoutez-y de la fleur d'orange pralinée, citron verd haché; ſucre fin ſuffiſamment; une poignée de farine, deux blancs d'œufs fouettés; pilez le tout enſemble; que cela vous faſſe une pâte maniable, que vous roulez en petites boules, en les farinant un peu; faites frire; en ſervant; jettez deſſus du ſucre fin. Entremets.

Baignets ſoufflés de pâte.

Faites une pâte royale. Voyez t. III. p. 211, mettez citron, fleurs d'orange pralinées, macarons écraſés; étendez la ſur un plat un peu fariné & la cou- Entremets.

pez en petits morceaux, de la groſſeur d'une petite muſcade; faites frire dans une friture moyennement chaude, à très-petit feu, & peu à la fois; étant de belle couleur, ſervez chaud, poudrez de ſucre.

Baignets de pain à chanter.

Entremets. Pour faire un baignet, il faut deux grands pains à chanter; mettez ſur un telle confiture ou bonne crême bien cuite que vous voulez; laiſſez un bord, mouillez ce bord & mettez un autre pain deſſus; pincez légérement tout autour pour qu'ils ſe collent enſemble; trempez légérement votre baignet dans une pâte à frire; faites frire; ſervez glacés de ſucre; il faut dix ou douze baignets pour un plat.

Baignets de Blanc-mangé.

Entremets. Délayez un quarteron de farine de ris avec deux œufs, peu de ſel, du ſucre, une chopine de crême; faites cuire deux heures à petit feu, en tournant toujours; qu'elle reſte bien épaiſſe; ôtez du feu & y mettez blanc de volaille cuite, pilée; macarons, fleurs

d'orange pralinées, citron, le tout haché très fin ; étendez la crême sur un platfond ; farinez dessus & dessous ; étant froide, coupez la en petits morceaux pour la rouler en petites balles ; faites frire un moment dans une friture bien chaude ; servez chaud ; poudrez de sucre.

Baignets de Pommes en Surprise.

Pelez huit belles pommes de reinettes ; laissez les queues, coupez un couvercle du même côté ; vuidez le dedans des pommes sans les couper ; faites les mariner comme celles en piédestaux ; étant égouttées, vous les remplissez de telle confiture ou crême que vous voulez ; remettez les couvercles, que vous collez avec du jaune d'œuf ; trempez chaque pomme dans une pâte à frire ; faites frire en pleine friture ; servez glacé de sucre. Entremets.

Baignets de Fraises.

Faites une pâte avec de la farine, du sel fin, citron verd haché, une cuillerée d'huile fine ; mouillez avec moitié blancs d'œufs fouettés & moitié Entremets.

vin de Champagne, jusqu'à ce que la pâte file grosse en la versant de la cuillere : mettez-y des grosses fraises épluchées, & faites frire ; servez glacé de sucre.

Baignets de Sureau & de Vigne.

Entremets. Ceux de sureau se font avec des bouquets de fleurs de sureau coupés en petites branches ; ceux de vigne avec des fleurs des plus tendres, où vous laissez un peu de queue ; l'un & l'autre vous les faites mariner comme les pommes en piédestaux ; étant égouttés, vous les trempez dans une pâte comme la précédente, les faites frire ; servez glacé de sucre.

Baignets à l'Espagnole.

Entremets. Tournez des oranges douces pour ôter la superficie de la peau ; faites-les bouillir un moment dans l'eau ; après coupez-les en quatre & les faites cuire en compote, & réduire le syrop qui s'attache après les oranges ; étant froides vous les trempez dans une pâte à frire délayée avec vin d'Espagne, faites frire & glacez de sucre : l'on en

fait de cette façon avec bergamotte & citron.

Baignets de Ramequins.

Faites une pâte comme celle des ramequins, t. III. p. 292 ; étendez-la sur un plat fond ; farinez dessus & dessous ; étant tout à-fait froide, vous la coupés en petits morceaux gros comme une muscade ; faites frire dans une friture moyennement chaude ; mettez-en peu à la fois ; étant de belle couleur dorée, servez chauds & bien égouttés sur un linge. Entremets.

Baignets à la Dauphine.

Mettez sur la table autant de farine que de sucre fin, macarons, fleurs d'orange pralinées, écorce de citron, le tout-haché très fin ; mouillez avec des blancs d'œufs jusqu'à ce que cela vous forme une pâte maniable ; étendez-la avec le rouleau de l'épaisseur d'un écu, que vous coupez en petites bandes pour en faire tel dessein que vous voudrez, comme lacs d'amour, culs de paniers, petites couronnes de fleurs & autres ; faites frire ; servez glacé de sucre. Entremets.

Baignets à la Fermiere.

Entremets. Pilez un petit fromage à la crême bien doux & bien égoutté ; mettez-y un peu de sel fin, deux cuillerées de farine & quelques œufs ; le tout étant bien mêlé, faites-en des petits tas sur des feuilles de papier beurré ; mettez-les dans une friture moyennement chaude ; quand ils quitteront le papier vous l'ôtez ; rachevez de frire, en servant, jettez du sucre fin dessus.

Baignets à la Nonnette.

Entremets. Faites une pâte royale. Voy. t. III. p. 211. étendez-la sur un plat, farinez dessus & dessous, qu'elle soit un peu ferme ; coupez-la en quarré de l'épaisseur d'un écu ; faites frire ; servez glacé de sucre.

Baignets en caisses.

Entremets. Faites une pâte comme celle de blanc-mangé ; n'y mettez point de volaille ; étant froide, vous avez douze ou quinze petites caisses de papier de la longueur de deux doigts, & larges d'un pouce ; mettez-y de la pâte, & les faites frire

dans une friture chaude ; étant de belle couleur, ôtez les caiſſes ; glacez le fond du côté de la caiſſe avec du ſucre & la pelle rouge.

Baignets en Hatereaux.

Coupez fort mince & de la grandeur d'un gros écu, des mies de pain molet ; mettez-y deſſus une crême de franchipanne bien épaiſſe ; couvrez avec une autre mie de pain comme deſſous, trempez-les dans une pâte à frire ; faites frire de belle couleur ; ſervez glacé de ſucre. Entremets.

Baignets de pluſieurs façons.

Délayez un fromage à la crême avec autant de farine, un peu de ſel, quatre ou cinq œufs, un peu de ſucre, une chopine de crême ; faites cuire en tournant toujours juſqu'à ce qu'elle ſoit épaiſſe ; étendez la ſur le plat ; farinez deſſus & deſſous ; froide, vous la coupez en deſſeins comme vous voulez ; faites frire & glacer : de cette façon l'on en fait aux amandes, au citron & aux piſtaches. Entremets.

Baignets mignons.

Entremets. Mettez bouillir une pinte de crême; du ſucre, citron verd, canelle, coriandre, & réduire à moitié; à demi-froide, délayez-y douze œufs, blanc & jaune; paſſez au tamis, & faites prendre au bain-marie; la cuiſſon faite, levez de deſſus le plat & la mettez ſur un platfond; farinez deſſus & deſſous; froide, coupez en loſanges & faites frire; ſervez glacé de ſucre.

RÔTIES A LA MINIME.

Entremets. Coupez des mies de pain en rôties & les paſſez dans de l'huile; dreſſez-les ſur le plat; mettez deſſus de l'huile que vous aurez délayée avec gros poivre, échalottes, perſil, ciboules, un anchois, une pincée de capres, le tout haché très-fin; arrangez proprement deſſus des filets d'anchois coupés minces & à moitié deſſalés.

Rôties à la Genoiſe.

Entremets. Lardez un pain molet tendre, moitié filets d'anchois & moitié lardons de jambon; coupez-les en rôties avec

une tranche de lard ; trempez chaque morceau dans de l'œuf battu ; faites frire à petit feu ; étant de belle couleur, égouttez sur un linge ; servez dessous une sauce piquante.

Rôties à l'Infante.

Faites une crême à la moëlle, comme celle de la tourte, tome III ; ayez une pâte d'amandes que vous dressez en petites rôties en faisant un petit rebord ; étant cuite & froide, vous dressez la crême dessus, de l'épaisseur d'un écu ; couvrez avec très-peu de blanc d'œuf fouetté, & du sucre fin ; passez la pelle rouge pour glacer. Entremets.

Rôties au mortier.

Ayez gros comme la moitié d'un œuf de la pâte royale, & la mettez dans un mortier avec un rognon de veau cuit à la broche ; hachez une partie de sa graisse, peu de sel, un peu de sucre, trois biscuits d'amandes ameres, fleurs d'orange pralinées, hachées, citron verd & confit, haché ; pilez le tout ensemble, & y ajoutez quatre œufs les blancs fouettés ; dressez votre composition sur des mies de pain cou- Entremets.

pées en rôties; faites cuire au four; servez chaud ; glacez de sucre.

Rôties de Bretagne.

Entremets. Délayez de bon beurre de Bretagne avec un peu de gros poivre, une bonne pincée de petites herbes à fourniture de salade hachées très-fin, & un jus de citron ; étendez le sur des rôties de pain grillé bien blondes & toute chaudes, dressez sur le plat.

Rôties de foies gras.

Entremets. Faites une farce de mies de pain desséchées avec de la crême, une truse, quelques foies gras, échalottes, persil, ciboules, sel, gros poivre, moëlle de bœuf, & liez d'œufs; étendez sur des rôties ; unissez avec de l'œuf battu ; pannez de mies de pain ; faites frire, servez dessous une petite sauce.

Rôties de rognons de veau.

Entremets. Hachez un rognon de veau cuit à la broche avec la moitié de sa graisse, assaisonné de sel, gros poivre, échalottes, persil, ciboules, un peu de basilic, le tout haché très-fin ; liez cette

farce avec six jaunes d'œufs, & la mettez sur des mies de pain ; unissez avec de l'œuf battu, pannez de mies de pain; mettez-les sur un plat foncé de bardes de lard & faites cuire au four ; la cuisson faite, égouttez-les de leur graisse sur un linge, & les servez avec une petite sauce.

Rôties au jambon.

Coupez mince autant de tranches de jambon que vous voulez faire de rôties; s'il est vieux, vous le ferez dessaler à moitié dans de l'eau ; mettez-les suer dans une casserole jusqu'à ce qu'elles commencent à s'attacher ; ôtez les ; ayez autant de mies de pain coupé en rôties & les faites frire dans le gras du jambon ; dressez-les sur le plat, les tranches de jambon dessus ; tenez chaudement ; mettez dans la même casserole un peu de coulis, deux cuillerées de consommée, un filet de vinaigre, du gros poivre ; faites bouillir deux bouillons, & détachez ce qui tient à la casserole ; servez dessus les rôties. Entrées mets.

Rôties au lard.

Coupez une demi-livre de petit Entrées mets.

lard entrelardé, en petits dez ; assaisonnez-le de gros poivre, trois jaunes d'œufs cruds, échalottes, persil, ciboules hachées ; mêlez le tout ensemble & l'étendez sur des mies de pain coupées en rôties ; faites frire & servez avec une petite sauce.

Rôties de foies de Raies & autres.

Entremets. Mettez dans une casserole, persil, ciboules, échalottes, capres, le tout haché ; deux pains de beurre, sel, gros poivre, des foies de raies ou autres, comme merlans, de lottes, ceux que vous voudrez ; passez-les sur le feu ; mettez refroidir ; ayez des petites rôties de mies de pain ; passez au beurre ; mettez-y dessus une partie des petites herbes, après, les foies coupés en petites tranches ; couvrez avec des petits filets d'anchois bien dessalés ; arrosez avec le restant du beurre & fines herbes ; pannez de mies de pain ; faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere ; pressez un jus de citron dessus en servant.

Rôties à l'Allemande.

Entremets. Ayez un salpiquon de ris de veau,

champignons, foies gras, qu'il soit cuit de bon goût & bien lié; mettez-y trois jaunes d'œufs après l'avoir ôté du feu; étant froid, mettez-le sur des rôties de pain; ajoutez-y des petits œufs que vous mettez dessus, & faites entrer de niveau dans le ragoût; unissez avec de l'œuf; pannez & faites frire en pleine friture; servez dessous une sauce.

Rôties de légumes.

Faites un ragoût d'épinars, de concombres ou d'haricots verds, celui que vous voudrez; il faut qu'il soit fini de bon goût, bien lié; étant froid, vous y ajouterez trois jaunes d'œufs; étendez-le sur des rôties de pain; unissez avec de l'œuf; pannez & faites frire; servez dessous une petite sauce. Entremets.

Rôties en rochers.

Ayez une bonne crême de franchipanne bien liée; étant froide, mettez-y quatre jaunes d'œufs; mettez les blancs à part pour les fouetter; étendez la crême sur des mies de pain coupées en rôties; passez au beurre; mettez du sucre fin dans les blancs fouettés & les dressez en façon de petit rocher sur la Entremets.

crême ; poudrez de ſucre ; faites prendre dans un four très-doux ; ſervez de couleur dorée.

Rôties ſoufflées.

Entremets. Pilez du blanc de volaille cuite à la broche avec moëlle de bœuf ; Parmeſan rapé ; cinq jaunes d'œufs, les blancs fouettés ; dreſſez ſur des mies de pain paſſées au beurre ; uniſſez avec de l'œuf ; pannez moitié Parmeſan & mies de pain ; faites cuire au four ; ſervez deſſous un peu de conſommé.

Rôties à différens ragoûts & autres.

Entremets. Coupez des mies de pain en rôties & les paſſez au beurre ; dreſſez-les ſur le plat ; dreſſez deſſus un ragoût de truſes, de morilles, de mouſſerons, de champignons, de queues d'écreviſſes, d'oſeille à la crême, ce que vous voulez, ou ſimplement, vous arroſez les rôties avec de l'huile, un jus de bigarade ou de citron, ſel, gros poivre ; une autre fois vous mettez ſur les rôties du fromage que vous aurez fait fondre ; délayez avec le jus d'un citron & gros poivre.

POMMES EN FARBALAT.

Ayez de belles pommes de reinettes que vous pelez; laiſſez entieres & ôtez les pepins; faites-les cuire aux trois quarts avec du ſucre & un peu d'eau; que le ſyrop s'attache après en reſtant entieres; étant froides, mettez deſſus & deſſous une petite abaiſſe de feuilletage mince; garniſſez-les tout autour avec des petites bandes de même pâte coupées avec une videlle, de façon que cela forme un farbalat; finiſſez en faiſant une petite roſette au-deſſus; faites cuire au four & glacez de ſucre. Entremets.

Pommes en Colimaçon.

Faites une marmelade de pommes comme celle de la tourte, tome III. dreſſez-la ſur le plat en forme de colimaçon; couvrez tout le deſſus avec du blanc d'œuf fouetté, mêlé de ſucre fin; uniſſez avec le couteau, & jettez du ſucre fin deſſus; faites cuire dans un four doux; ſervez de couleur dorée. Entremets.

Pommes en ſurpriſe.

Faites cuire les pommes comme Entremets.

celles en farbalat; étant froides, vous les rempliſſez de la confiture que vous voulez ; enveloppez de feuilletage mince ; appliquez deſſus d'autre feuilletage coupé en fleurs ; faites cuire au four ; ſervez glacé de ſucre.

Pommes farcies.

Entremets ou deſſert. Ayez de belles pommes de reinettes ; vuidez-les & laiſſez entieres ; rempliſſez le dedans avec une crême de franchipanne de bon goût ; frottez tout le dehors des pommes avec du blanc d'œuf pour y faire tenir du ſucre fin le plus que vous pourrez & les mettez ſur le plat que vous devez ſervir ; faites cuire dans un four de moyenne chaleur.

Pommes glacées.

Entremets. Pelez douze ou quinze pommes d'apis, laiſſez la queue & ôtez les pepins par l'autre côté ; faites-les cuire avec un demi-verre d'eau-de-vie, un demi ſetier de vin de Bourgogne & du ſucre ; étant preſque cuites & entieres, retirez-les ; faites reduire le ſyrop en caramel, & y remettez les pommes pour qu'il s'attache après ; froides, vous les

enveloppez de pâte feuilletée en deſſeins que vous voulez; faites cuire; ſervez glacé de ſucre.

Pommes au Chocolat.

Pelez de belles pommes de reinettes; vuidez-les & les rempliſſez d'une crême cuite au chocolat, arrangez-les ſur le plat que vous devez ſervir; faites cuire au four; après vous les retirez pour les maſquer par-tout avec trois blancs d'œufs fouettés, où vous y mêlez un peu de chocolat en poudre, du ſucre fin; remettez au four pour cuire le blanc d'œuf; ſervez chaud. Entremets.

Pommes à la crême.

Faites une compote avec des pommes entieres de reinettes que vous pelez, vuidez, & ne laiſſez cuire qu'un peu plus de moitié, & un ſyrop fort de ſucre; ayez une crême de franchipanne, mettez-en un tiers dans le fond du plat; arrangez les pommes deſſus, & le ſyrop dedans; mettez le reſtant de la crême deſſus, de façon que l'on ne voie pas les pommes; uniſſez avec le couteau; couvrez de ſucre fin, & y faites un Entremets.

deſſein de citrons confits coupés mince; faites cuire au four juſqu'à ce qu'il ſe faſſe une croûte dorée.

Prunes de Reine-Claude en crouſtades.

Entremets. Prenez de belles prunes de reine-claude confites & bien égouttées de leur ſyrop; trempez-les dans une pâte conſiſtante pour les faire frire; ſervez glacé de ſucre.

Pain de jambon à la Mayence.

Entremets. Ayez du jambon cuit à l'ordinaire; ſuivant la grandeur du pain que vous voulez faire, vous en coupez un morceau que vous coupez en tranches, & des rognures & de la graiſſe vous en faites une farce avec des fines herbes hachées; prenez de la pâte à pain molet, mettez en dans une ſibile, & faites une couche de farce, une de tranche de jambon, une de pâte, & continuez de cette façon en finiſſant par la pâte ſans que le jambon paroiſſe; le four étant chaud, renverſez la ſibille ſur une feuille, & l'ôtez; faites cuire une heure & demie, ou deux heures, ſuivant la groſſeur; ſervez froid.

Pain

Pain en surprise.

Ayez un pain mollet sans baisure, chapelez-le & le vuidez de toute sa mie; mettez-le sécher dans le four; froid, vous le glacerez partout en dehors avec une glace royale; remettez-le au four pour sécher la glace; étant froid, vous le remplirez d'un blanc-mangé prêt à se prendre, plus fort que celui ordinaire; dressez-le sur son plat & le mettez au frais jusqu'à ce que le blanc-mangé soit bien pris. Entremets.

Pain de Morilles, de Mousserons, ou de Champignons.

Passez sur le feu une grande croûte de pain, presque de la grandeur du fond du plat que vous devez servir, avec un morceau de bon beurre jusqu'à ce qu'il soit bien frit; étant égoutté, mettez-le dans le fond du plat, & le coupez en six morceaux sans les détacher tout-à fait; servez dessus un ragoût de morilles, bien fini avec une liaison d'œufs & de crême, un peu de sucre; ou de mousserons ou champignons; ils se font de même. Entremets.

Pain à l'Eſpagnole.

Entremets. Otez toute la mie à cinq ou ſix petits pains bien ronds, & les rempliſſez d'une crême de franchipanne ; remettez le morceau que vous avez ôté pour les vuider, comme s'ils étoient entiers ; faites-les tremper dans un demi-ſetier de vin d'Eſpagne; égouttez, farinez & faites frire; ſervez glacé de ſucre.

Pains à la Belle-vue.

Entremets. Préparez des petits pains comme les précédens, & les rempliſſez d'une crême de piſtaches, & trempez dans du vin d'Eſpagne; étant égouttés, dreſſez-les ſur le plat, & les couvrez de meringue ; faites cuire dans un four doux.

Pain à la crême.

Entremets. Ayez un pain rond d'une livre chapelé ; ôtez la mie & le mettez tremper avec du lait, ſucre, citron ; égouttez-le & le rempliſſez d'une crême de franchipanne ; rebouchez-le comme entier ; mettez un peu de crême dans le fond du plat, le pain deſſus & le couvrez partout avec de la crême, de l'épaiſſeur

écu ; poudrez de ſucre fin, & le faites cuire au four ; ſervez chaud, d'une couleur dorée.

Pain à la Ducheſſe.

Pilez très-fin une demi-livre d'amandes douces, demi-quarteron de piſtaches, demi-quarteron de citron confit, demi-livre de ſucre, le tout étant très-fin ; ajoutez-y ſix ou ſept jaunes d'œufs frais, les blancs fouettés ; beurrez le plat que vous devez ſervir ; mettez-y votre compoſition en l'arrondiſſant comme un pain ; faites cuire dans un four doux ; glacez de ſucre. Entremets.

Foies de Raies au vin de Champagne.

Faites une ſauce avec deux verres de vin de Champagne, un bouquet de fines herbes, du coulis, & reduire au point d'une ſauce ; ſel, gros poivre ; ayez des foies de raies bien blonds ; faites les bouillir un moment avec du bouillon, une cuillerée d'huile, du ſel, un filet de vinaigre ; étant égouttés, faites-les mijotter un moment dans la ſauce. Entremets.

Macaroni.

Entremets. C'eſt une pâte qui nous vient d'Italie. Le meilleur ſe vend chez un Epicier rue des Prouvelles. Faites-le bien cuire comme du ris avec bon bouillon gras ; étant bien cuit & épais, délayez-y du fromage de Gruyere rapé ; dreſſez-le ſur le plat ; mettez deſſus fromage de Parmeſan & Gruyere rapé ; faites prendre couleur au four, qu'il ne reſte point de ſauce ; ſervez chaud.

Fondues en caiſſes.

Entremets. Ayez deux douzaines de petites caiſſes de papier d'un pouce en quarré ; beurrez-les en dedans ; faites fondre à petit feu un quartier de fromage de Brie, demi-livre de Gruyere, un quarteron de Parmeſan ; pilez-le après dans le mortier, en y mettant huit œufs l'un après l'autre ; rempliſſez avec les petites caiſſes ; faites cuire dans un four doux ; ſervez d'une couleur dorée & chaud.

Pouding à l'Angloiſe.

Entremets. Faites une crême avec demi-livre

de farine, trois œufs, un quarteron de ſucre, chopine de crême; faites cuire demi-heure en tournant toujours; qu'elle reſte bien épaiſſe, & ne la mouillez en cuiſant que pour l'empêcher de brûler; êtez du feu; mettez-y fleurs d'orange prâlinées, écorce de citron verd hachée, ſix œufs, les blancs fouettés, une livre de graiſſe de bœuf hachée, fondue ſans être paſſée, une petite poignée de raiſin de Corinthe ou raiſin ſec de Provence, douze figues ſéches, le tout bien mêlé; mettez-le dans une caſſerole bien proportionnée au plat que vous devez ſervir; faites cuire une heure au four; ſervez égoutté de ſa graiſſe.

Gaufres à la Flamande.

Pour faire douze gaufres, délayez une livre de farine avec un peu de levure de bierre; une chopine de crême, un peu de ſel, une livre d'excellent beurre que vous faites fondre; mettez cette pâte revenir une demi-heure dans l'étuve; faites chauffer ſur un grand feu le gaufrier à la Flamande; après l'avoir frotté de beurre pour l'affiner, mettez-y plein une grande cuiller à ragoût de pâte; faites cuire d'un Entremets ou deſſert.

côté & d'autre jusqu'à ce qu'il soit doré ; retirez les du gaufrier pour les servir chaudes ; ordinairement on les mange à mesure que l'on les faits.

Laitances de Carpes à la Hollandoise.

Entremets. Ayez une douzaine de petits oignons blancs blanchis, que vous faites cuire avec un demi-setier de vin de Champagne, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, un pain de beurre, sel, gros poivre ; aux trois quarts de la cuisson, mettez-y des laitances de carpe blanchies ; rachevez la cuisson, qu'il reste peu de sauce ; dressez les laitances, les oignons autour ; garnissez de croutons frits ; ayez une pincée d'épinars bien blanchis & pilés ; mettez-en ce qu'il en faut pour rendre la sauce verte ; dressez dans le fond du plat, sans colorer les oignons ni les laitances.

Laitances à la poulette.

Entremets. Passez sur le feu un bouquet de toutes sortes de fines herbes avec des champignons, un pain de beurre ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez de deux verres de vin de Cham-

pagne, un peu de bon bouillon ; laiſſez cuire & reduire au point d'une ſauce ; mettez-y des laitances blanchies, & finiſſez à petit feu ; ôtez le bouquet ; en ſervant, une liaiſon d'œufs & de crême, ſel, gros poivre.

Laitances de Carpes à la Belle-vue.

Faites dégorger & blanchir les laitances de quatre moyennes carpes ; foncez une caſſerole de bardes de lard ; mettez deſſus un ris de veau blanchi, un bouquet, une tranche de jambon, des ronds d'oignons, mouillez avec un verre de vin de Champagne & du bouillon, ſel, gros poivre ; le ris de veau preſque cuit, mettez-y les laitances, un quarteron de quéues d'écreviſſes blanchies & épluchées ; rachevez de cuire un quart-d'heure ; dreſſez le ris dans le plat au milieu ; faites deſſus un deſſein avec les ronds d'oignons que vous faites tenir avec du blanc d'œuf, & les rempliſſez d'œufs d'écreviſſes que vous aurez fait cuire avec du conſommé & reduits à ſec ; dreſſez autour en ſymétrie les laitances en les ſéparant avec les queues d'écreviſſes, tenez chaudement ; mettez du blond de veau Entremets.

dans le fond de la ſauce ; faites réduire ; paſſez au tamis ; ſervez ſur les laitances ſans mouiller les œufs, ni les queues d'écreviſſes.

Laitances de Carpes à l'Angloiſe.

Entremets. Ayez des laitances blanchies, mettez-les mijotter dans un fort conſommé ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre ; en ſervant, mettez-y un pain de beurre manié d'une pincée de farine ; faites lier ſans bouillir ; que la ſauce ne ſoit trop liée, ni trop claire.

Laitances de Carpes à la Bechamel.

Entremets. Mettez des laitances blanchies & égouttées dans une bonne ſauce à la Bechamel ; faites un peu mijotter & ſervez chaud.

Laitances de Carpes frites.

Entremets. Ayez des laitances blanchies & égouttées ; faites-les mariner une heure avec le jus d'un citron, ſel fin ; égouttez & farinez ; faites frire dans une friture bien chaude ; étant de belle couleur & égouttées ſur un linge, preſſez deſſus un jus d'orange ; ſervez garni de perſil frit.

Tymbales d'Anchois.

Entremets. Foncez des tymbales avec des filets d'anchois à moitié deſſalés que vous arrangez en façon de treillage ; mettez deſſus la farce que vous voudrez, faites cuire au four ; ſervez avec une ſauce legere.

Gimblettes d'Anchois.

Faites une pâte avec demi-litron de farine, deux blancs d'œufs, une cuillerée d'huile, autant de ſain-doux ; paîtriſſez ferme & l'abbatez très-mince ; coupez-la en petites bandes & mettez dans chacune un filet d'anchois à moitié deſſalé ; roulez-les en ſoudant avec du blanc d'œuf, & leur donnez la figure d'un anneau ; faites frire d'une belle couleur.

Anchois au Baſilic.

Entremets. Lavez & coupez des anchois en filets ; faites-les tremper une heure dans un verre de vin blanc & quelques feuilles de baſilic ; égouttez les & les trempez dans des œufs battus ; pannez de mies de pain ; faites frire ; ſervez garni de perſil frit ; une autre fois vous pou-

vez les tremper dans une pâte & les servir de même.

Anchois au Parmesan.

Entremets. Ayez des filets d'anchois bien dessalés, des filets de pain passés au beurre ; foncez le plat que vous devez servir avec un peu de coulis, échalottes, persil, ciboules hachées, du Parmesan rapé ; arrangez dessus les filets de pain ; couvrez de filets d'anchois en façon de treillage ; arrosez avec un peu de coulis ; pannez moitié Parmesan & moitié mies de pain ; faites prendre couleur au four ; pressez dessus un jus de citron ; servez à courte sauce.

Anchois farcis.

Entremets. Lavez & séparez en deux les anchois ; faites-les dessaler à moitié dans du vin blanc ; égouttez & mettez dans le milieu une petite farce bien liée ; trempez-les dans une pâte à vin & faites frire.

Oreilles de Liévres & de Lapins de plusieurs façons.

Entremets. Echaudez des oreilles de liévres ou de lapins ; étant bien propres, vous les

faites cuire à propos dans une bonne petite braiſe avec du vin blanc, & les ſervez avec la ſauce que vous voulez, qui doit être un peu relevée; les langues de liévres ſe peuvent ſervir de la même façon en les accompagnant de ce que l'on veut.

Langues de Poiſſons de pluſieurs façons.

Prenez les langues de tels poiſſons que vous voulez, tant de mer que d'eau-douce; étant apprêtées comme il faut, vous les faites cuire dans un petit court bouillon; vous les dreſſez ſur le plat, & mettez deſſus une bonne ſauce; ſi vous n'en avez point aſſez pour garnir, vous les accompagnez de ce que vous jugez à propos. Entremets.

GELÉE DE VIANDE.

Suivant ce que vous voulez faire de gêlée, vous mettrez du jarret de veau, un coq ou la moitié avec de l'eau ſuffiſamment; faites écumer & bien bouillir juſqu'à ce que la viande ſoit cuite; paſſez au tamis, dégraiſſez, laiſſez repoſer & tirer au clair; mettez-la ſur le feu avec jus & écorce de citron, peu Entremets.

de sel, du sucre, trois œufs écrasés, blanc, jaune, & même les coquilles; il faut fouetter les blancs & remuer toujours jusqu'à ce que la gêlée soit claire & assez reduite pour se prendre en gêlée; passez-la dans une serviette double, qu'il faut mouiller & tordre ensuite, étant attachée à une chaise, pour ôter le goût de lessive; versez la dans le plat ou gobelet que vous devez servir; faites prendre au frais.

Gêlée de Blanc-mangé.

Entremets. Faites une gêlée de viande comme la précédente; n'y mettez point d'œufs; lorsque vous la jugez assez réduite pour se prendre en gêlée, mettez-y des amandes douces bien pilées & delayées avec quelques cuillerées de crême; pendant qu'elle est chaude, passez-la à plusieurs fois avec expression dans une serviette, pour qu'elle prenne le goût d'amande & qu'elle soit bien blanche; versez-la dans ce que vous devez servir; faites prendre au frais: pour qu'elle soit bien faite, il faut qu'elle soit un peu tremblante.

Menus droits à la Capucine.

Coupez de l'oignon en filets, & le passez sur le feu, singez & mouillez avec du jus maigre & du coulis, sel, gros poivre; laissez cuire & reduire au point d'une sauce; mettez-y toutes sortes de legumes cuites dans le pot, & coupées en filets, comme en carottes, panais, navets, celleri, betteraves; faites-les mijotter pour prendre goût; en servant, un filet de vinaigre & un peu de moutarde; une autre fois à la place des légumes, vous y mettrez de l'omelette coupée en filets. Entremets.

HUITRES GRILLÉES.

Faites fondre un peu de beurre avec basilic en poudre, persil, ciboules hachées, gros poivre, mettez-en un peu dans chaque huître, & de la chapelure de pain dessus; faites-les griller à grand feu; passez la pelle rouge dessus, servez chaud. Entremets.

Huîtres frites.

Mettez mariner des huîtres au panier avec fines herbes, eau, vinaigre, sel, Entremets.

poivre; étant égouttées & bien essuyées, trempez-les dans une pâte & les faites frire; servez garni de persil frit.

Huîtres au Pere Douillet.

Entremets. Prenez de grosses huîtres que vous faites blanchir dans leur eau sans bouillir; étant égouttées, vous les mettez dans une sauce que vous avez faite avec excellent bouillon, une pincée de persil haché, gros poivre, un jus de citron, un pain de beurre, une cuillerée d'huile; faites chauffer sans bouillir; dressez sur le plat; que la sauce soit courte; jettez dessus de la chapelure de pain.

Huîtres à la Bechamel.

Entremets. Faites blanchir des huîtres blanches dans leur eau & les mettez égoutter; mettez les chauffer dans une sauce à la Bechamel sans qu'elle bouille; vous pouvez encore les mettre dans une sauce, comme la fricassée de poulet, après que la liaison est finie.

Huîtres sautées.

Entremets. Pour manger les huîtres chaudes dans leur naturel, vous les mettez, sans

les ouvrir, sur le gril & un grand feu dessous; vous passez la pelle bien rouge dessus, la chaleur les fait ouvrir, & vous les servez dans le moment; si vous avez la commodité d'un four bien chaud, mettez-les dedans.

Huîtres à l'Espagnole.

Foncez le plat que vous devez servir, avec un petit gratin; mettez dessus des huîtres que vous aurez fait blanchir dans leur eau & égoutter; mettez-les dans une sauce que vous aurez faite avec deux cuillerées de coulis, persil, ciboules, échalottes, champignons le tout haché, gros poivre, un pain de beurre, capres hachées; pannez le dessus de vos huîtres avec de la mie de pain; faites prendre couleur sur de la cendre chaude & un couvercle de tourtiere, en servant un peu de sauce à l'Espagnole. Entremets.

Huîtres à l'étuvée.

Ayez trois douzaines d'huîtres blanches; mettez-les égoutter sur un tamis, & un plat dessous pour en recevoir l'eau; mettez cette eau dans une cas- Entremets.

ſerole avec trois cuillerées de coulis, du gros poivre, perſil, ciboules, échalottes hachées, un verre de vin de Champagne ; faites bouillir & reduire en ſauce liée ; mettez-y chauffer les huitres ſans les faire bouillir ; dreſſez ſur le plat ; garniſſez autour des croutons de pain paſſés au beurre ; arroſez les croutons avec la ſauce.

Huîtres en coquilles.

Entremets. Faites blanchir les huitres dans leur eau, & étant prêtes à bouillir, retirez-les pour les égoutter ; prenez le plus clair de leur eau que vous faites bouillir & reduire en petite ſauce avec deux pains de beurre, baſilic en poudre, gros poivre, un peu de coulis, échalottes, perſil, ciboules hachées ; mettez pluſieurs huîtres dans une grande coquille avec la ſauce ; pannez de chapelures de pain ; faites prendre couleur au four ; en ſervant, preſſez-y un petit jus de citron.

Hatelet d'Huîtres.

Entremets. Prenez des huîtres au panier, que vous faites blanchir ſans bouillir & égoutter ; mettez-les dans une ſauce

que vous aurez faite avec un quarteron de beurre, perſil, ciboules, échalottes hachées, peu de ſel, gros poivre; fautez-les dedans, en les faiſant lier avec avec cinq jaunes d'œufs; enfilez-les dans des petits hatelets en faiſant tenir la ſauce après; pannez de mies de pain; faites griller de belle couleur dorée; ſervez ſans ſauce.

Huîtres en ſurtout.

Entremets. Faites blanchir les huîtres dans leur eau & égouttez; remettez-les dans leurs coquilles avec de la farce de poiſſon que vous mettez; couvrez-les avec de la même farce; dorez avec de l'œuf & les pannez de mies de pain; arroſez legerement le deſſus avec un peu de beurre; faites prendre couleur au four.

Huitres à la Servante.

Entremets. Hachez les huîtres après les avoir blanchies dans leur eau, & égouttées; faites-en une farce avec mies de pain paſſées avec de la crême, un anchois, perſil, ciboules, gros poivre, un morceau de beurre, une cuillerée d'eau-de-vie & cinq jaunes d'œufs;

remettez-les dans leurs coquilles & les pannez de mies de pain ; faites prendre couleur au four.

Huîtres glacées de Parmesan.

Entremets. Egouttez des huîtres de leur eau sans les blanchir ; foncez le plat que vous devez servir avec du beurre ; arrangez les huîtres dessus ; assaisonnez de gros poivre, persil, ciboules hachées très-fin ; couvrez de Parmesan rapé ; faites glacer au four.

MOULES DE PLUSIEURS FAÇONS.

Hors-d'œuvre ou entremets. Lavez les moules dans plusieurs eaux en les frottant fort ; étant bien nettoyées & égouttées vous les mettez dans une casserole couverte, & un bon feu pour les faire ouvrir ; ôtez-les, & ôtez les crabes s'il y en a ; passez leur eau au clair & la mettez sur le feu avec un peu de bouillon, un pain de beurre, quelques gouttes d'huile, persil haché, gros poivre ; faites reduire au point d'une sauce ; mettez-y chauffer les moules sans bouillir, servez ; une autre fois vous les mettez dans une sauce à la poulette ou autre ; l'on peut aussi les

ſervir comme les huîtres en baignets, en hatelet & grillées.

Ecreviſſes au Court-bouillon.

Si vous voulez donner bon goût aux écreviſſes, mettez-les dix ou douze heures dans du lait & du perſil, elles prendront le goût du perſil en bûvant le lait ; mettez vos écreviſſes dans une marmitte avec moitié vin blanc & moitié eau, du ſel, toutes ſortes de fines herbes, tranches d'oignons ; faites les cuire ; après épluchez les barbes & les petites pates ; dreſſez-les en buiſſon ſur une ſerviette. Entremets.

Ecreveſſes à la Poulette ou à la Bechamel.

Etant cuites comme les précédentes, mettez-les dans une ſauce à la poulette, où il y a des champignons, après les avoir épluchées de la queue; ôtez les petites pates ; coupez la moitié des groſſes, mettez-y une liaiſon de jaunes d'œufs & de crême ; en ſervant, jus de citron ; étant préparées de même façon, vous les mettez chauffer dans une ſauce à la Bechamel bien finie. Entremets.

Ecreviſſes à la Hollandoiſe.

Entremets. Faites-les cuire dans un court-bouillon ; après vous épluchez les queues ; coupez à moitié les groſſes pâtes ; ôtez les petites & les barbes ; prenez du court-bouillon ce qu'il en faut pour une ſauce ; paſſez les au tamis ; mettez-y un pain de beurre manié avec une pincée de farine, du perſil blanchi haché ; mettez-y les écreviſſes & les faites lier ſur le feu.

Ecreviſſes à la Belle-vue.

Entremets. Ayez de groſſes écreviſſes de Seine que vous faites bouillir un moment avec de l'eau & du ſel ; ôtez la coquille & tout ce qui eſt deſſous, les petites pates, les barbes ; mettez à la place de la coquille une bonne farce bien liée, un petit ſalpiquon fin bien cuit & bien lié ; couvrez-le avec de la même farce ; uniſſez avec de l'œuf battu ; pannez de mies de pain, & faites frire ; vous pouvez auſſi les ſervir ſans les faire frire ; vous ne les pannez point ; à la place vous mettez deſſus du blanc d'œuf fouetté, mêlé avec un peu de beurre preſque froid,

perſil blanchi haché très-fin, peu de ſel; faites prendre couleur dans un four doux; preſſez un jus de citron dans le fond du plat que vous devez ſervir; dreſſez-les deſſus.

Ecreviſſes à la Flamande.

Mettez-les en vie dans une caſſerole avec de la bierre, un morceau de bon beurre, un bouquet de fines herbes, branches de perſil, ſel, gros poivre; faites cuire à grand feu, & reduire au point d'une ſauce; dreſſez les écreviſſes, les branches de perſil deſſus; arroſez avec la ſauce. Entremets.

Ecreviſſes à l'Italienne.

Otez les petites pâtes & les barbes à de groſſes écreviſſes en vie, & les mettez dans une caſſerole avec deux cuillerées d'huile, deux verres de vin de Champagne, le jus d'un citron, une demi-gouſſe d'ail, perſil, ciboules, baſilic, deux échalottes, champignons, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre; faites cuire & reduire au point d'une petite ſauce. Entremets.

Ecreviſſes à l'Intendante.

Mettez dans une caſſerole des groſſes Entremets.

écreviſſes en vie avec un bon morceau de beurre, le jus d'un citron, truſes ; champignons, une pointe d'ail, perſil, ciboules, le tout haché, ſel, gros poivre ; faites-les mijotter juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites ſur un petit feu bien couvertes ; étant froides, faites tenir toute la ſauce après, & les pannez de mies de pain ; faites prendre couleur au four ; en ſervant, preſſez un jus de citron deſſus.

Ecreviſſes aux Truſes.

Entremets. Préparez vos écreviſſes pour en tirer un coulis bien lié ; mettez-les queues à part & les épluchez ; mettez dans une caſſerole des truſes coupées en tranches minces ; un bouquet, un pain de beurre ; paſſez ſur le feu ; mouillez de conſommé ; à moitié de la cuiſſon, mettez-y les queues d'écreviſſes ; laiſſez cuire & reduire ; qu'il ne reſte preſque point de ſauce ; aſſaiſonnez légérement de ſel, gros poivre ; étant près de ſervir ; mettez-y le coulis d'écreviſſes ; faites chauffer ſans bouillir.

Ecreviſſes à la ſainte-Menehould.

Entremets. Préparez vos écreviſſes comme cel-

les à l'Intendante ; étant pannées, vous les trempez dans de l'œuf battu & les repannez une seconde fois ; faites leur prendre une couleur dorée sur le gril, en les arrosant légerement avec un peu de beurre ; servez dessus une bonne petite sauce claire.

Ecrevisses au Pontife.

Entremets.

Faites cuire des écrevisses avec un peu d'eau, la moitié d'un citron en tranches ; fines herbes & du sel, ôtez-les petites pates, coupez le bout des grosses ; épluchez la queue ; que la chair paroisse ; dressez sur le plat ; servez dessus une sauce au pontife ; vous pouvez les faire chauffer dans la sauce avant que de les dresser.

Ecrevisses en surtout.

Entremets.

Faites cuire les écrevisses comme les précédentes ; ayez une farce que vous faites avec lard rapé, mies de pain, foies gras, trois jaunes d'œufs, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, le tout haché & bien pilé ensemble, mettez-en une partie sur le plat que vous devez servir ; arrangez

deſſus les écreviſſes, la queue en dedans, couvrez avec de la même farce ; uniſſez avec de l'œuf battu ; pannez légérement de mies de pain ; faites prendre couleur au four ; ſervez avec une ſauce claire & un jus de citron : en maigre vous mettrez une farce de poiſſon.

Hachis d'Ecreviſſes.

Hors-d'œuvre ou entremets.

Ayez un petit coulis d'écreviſſes bien lié ; prenez les queues que vous hachez avec quelqu'autres poiſſons, & les paſſez ſur le feu avec champignons, perſil, ciboules hachées ; mouillez de bon bouillon, ſel, gros poivre ; faites cuire & reduire ; qu'il ne reſte plus de ſauce ; étant près de ſervir, mettez y le coulis d'écreviſſes ; faites chauffer ſans bouillir ; ſervez garni de croutons frits.

Ecreviſſes aux fines herbes.

Entremets.

Coupez en dez un quarteron de ruelle de veau, une tranche de jambon, & les mettez dans une caſſerole avec un pain de beurre, perſil, ciboules, champignons, un pointe d'ail, une échalotte, baſilic, le tout haché ; paſſez ſur le feu ; mouillez avec un verre de

vin

vin de Champagne ; faites bouillir à à petit feu ; à moitié de la cuiſſon, vous y mettrez des groſſes écreviſſes en vie, les petites pates & les barbes ôtées, ſel, gros poivre ; la cuiſſon finie, ôtez le veau & le jambon, mettez y du coulis ; faites reduire à courte ſauce; dégraiſſez, un jus de citron en ſervant.

Ecreviſſes à la broche.

Mettez dans une caſſerole de groſſes écreviſſes en vie, les petites pates ôtées, un morceau de beurre, un verre de vin de Champagne, fines herbes, ſel, gros poivre, tranches de citron ; faites mijotter ſur un petit feu juſqu'à ce qu'elles ſoient mortes ; égouttez & faites entrer deſſous la coquille une petite farce de beurre & fines herbes; embrochez à un hatelet, & faites cuire en les arroſant avec leur ſauce ; mettez un plat deſſous pour n'en point perdre ; paſſez au tamis & la ſervez deſſus les écreviſſes. Entremets.

Ecreviſſes à la hâte.

Mettez dans une caſſerole deux cuillerées de coulis, un pain de beurre, Entremets.

ſel, gros poivre, un demi-verre de vin de Champagne, perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, une échalotte, des champignons, le tout haché, huit groſſes écreviſſes que vous fendez en deux; faites bouillir deux ou trois bouillons à grand feu, & reduire à courte ſauce; preſſez-y un jus de citron en ſervant.

Ecreviſſes au Monarque.

Entremets. Préparez vos écreviſſes comme celles à la Belle-vue; ayez autant de morceaux de laitances de carpes qui puiſſent remplir la place de ce que vous avez ôté de deſſous la coquille, que vous faites mariner avec toutes ſortes de fines herbes hachées, du beurre, ſel, gros poivre; mettez-les à la place de la coquille avec leurs aſſaiſonnemens; couvrez de farce de poiſſon; dorez le deſſus avec du beurre où vous aurez délayé deux jaunes d'œufs; pannez de mies de pain & faites cuire au four; ſervez avec une ſauce que vous faites en faiſant bouillir deux cuillerées de coulis, autant de bon conſommé, des queues d'écreviſſes coupée en petits dez, la moitié d'un pain de beurre manié de petites herbes à la ravigotte, ſel, gros

poivre ; laiſſez bouillir & reduire en petite ſauce ; dreſſez au fond du plat.

Fromage d'Ecreviſſes.

Ayez environ trente petites écreviſſes que vous pilez toutes en vie ; délayez-les avec quinze œufs, le jus d'un citron & du ſel fin, une pinte de crême double ; paſſez le tout pluſieurs fois à l'étamine avec expreſſion, & le faites cuire ſur un fourneau en le tournant toujours juſqu'à ce que le caillé ſoit formé & que le petit lait en ſorte ; alors vous le mettez dans une paſſoire, & le preſſez légerement pour en faire ſortir le petit lait, & le mettez ſur un plat en le farinant deſſus & deſſous ; étant froid vous le coupez en morceaux comme vous voulez & le faites frire ; ſervez le avec une ſauce au ſalpiquon, de queues d'écreviſſes ou coulis d'écreviſſes. Entremets.

Ecreviſſes à la Condé.

Mettez bouillir un demi verre d'huile avec deux verres de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis, une gouſſe d'ail, une feuille de laurier, trois tranches de citron, un oignon en tran- Entremets.

ches, deux clous de girofle, basilic, persil, ciboules, sel, gros poivre; laissez réduire au point d'une sauce; passez au tamis; mettez-y de grosses écrevisses en vie coupées en deux, & les faites bouillir deux ou trois bouillons; servez à courte sauce.

Queues d'Ecrevisses en salade.

Entremets. Arrangez proprement sur le plat des queues d'écrevisses cuites & épluchées, avec des filets d'anchois; filets de pain frit accompagnés de ce que vous voudrez; assaisonnez de sel; gros poivre, huile & vinaigre.

Beurre d'Ecrevisses.

Entremets. Faites bouillir un instant dans de l'eau un demi-cent de moyennes écrevisses, égouttées; épluchez les coquilles & les mettez sécher, pour les piler très-fin; mettez les dans une casserole avec une livre d'excellent beurre, & les passez une demi-heure sur un petit feu en les tournant de tems en tems, jusqu'à ce que le beurre soit d'un beau rouge; vous le passez à l'étamine avec expression; mettez dessous un

grand plat avec de l'eau fraîche ; vous le mettrez dans un pot pour vous en servir à ce que vous voudrez ; les queues d'écrevisses vous servent à mettre dans des ragoûts ou salpiquons.

Des Ecrevisses de Mer, Houmars, Crabes, Crevettes ou Saligots.

Ils arrivent cuits à Paris ; vous les faites réchauffer dans un court bouillon ordinaire, & les servez avec les mêmes sauces & même façon que les écrevisses de riviere. Entremets.

Bondiole.

Gros saucisson qui vient des pays étrangers ; c'est une composition de toutes sortes de viandes enfermées dans la peau d'un gros cochon de lait. Gros entremets froid.

OMELETTES *de ce que l'on veut.*

Prenez des œufs suivant la grosseur que vous voulez faire l'omelette ; mettez-y du sel fin, une goutte d'eau ; battez bien ; faites fondre d'excellent beurre & y mettez les œufs ; remuez toujours dessus un feu clair jusqu'à ce Entremets ou hors-d'œuvre.

qu'elle soit prise, cuite à propos, d'une belle couleur dorée dessous ; mettez le plat sur l'omelette & renversez la poële sur le plat ; servez chaud : cette façon est la plus naturelle ; on les change en y mettant des fines herbes hachées, des ragoûts de légumes, de viandes, ce que vous voulez, pourvu que le ragoût soit bien cuit & haché très-fin.

Omelette à la Gendarme.

Entremets ou hors-d'œuvre. Ayez un petit ragoût de farce d'oseille bien fini & bien lié ; ajoutez y du Parmesan râpé & mies de pain ; faites une omelette naturelle, un peu mince ; dressez la dans le plat ; mettez dessus le ragoût de farce ; couvrez avec une autre omelette ; garnissez tout autour avec des filets de pain frit que vous collez avec du blanc d'œuf, de façon que les deux omelettes n'en fassent qu'une, sans que l'on voie la farce ; arrosez le dessus avec du beurre ; pannez moitié mies de pain & Parmesan ; faites prendre couleur au four.

Entremets ou hors-d'œuvre. *Omelettes au Basilic ou en Baignets.*

Faites trois ou quatre petites ome-

lettes fort minces & moëlleuſes, & les roulez à meſure en paupiettes ; coupez-les de la grandeur que vous voulez ; étant froides, trempez-les dans de l'œuf battu ; pannez de mies de pain ; faites frire ; ſervez garni de perſil frit ; une autre fois vous les trempez dans une pâte à frire, & faites frire d'une belle couleur dorée.

Omelette à la Farce.

Entremets ou hors-d'œuvre.

Ayez un ragoût de farce d'oſeille fini de bon goût ; liez avec des œufs, & de la crême ; dreſſez-le chaud ſur le plat, & le couvrez avec une omelette d'une belle couleur doré.

Omelette au Poëlon.

Entrées mets.

Mettez dix jaunes d'œufs dans une bonne ſauce à la Bechamel bien liée, & les blancs fouettés ; faites votre omelette avec bon beurre dans une petite poële bien creuſe comme un poëlon ; pour qu'elle ſoit moëlleuſe & relevée en dôme.

Omelette de rognons de Veau.

Entrémets.

Hachez un rognon de veau cuit à la broche avec un peu de ſa graiſſe ;

paſſez-le ſur le feu avec de fines herbes hachées ; ſel, gros, poivre; mettez-y des œufs ; battez-les bien enſemble ; faites votre omelette de belle couleur & moëlleuſe.

Omelette au jambon.

Entremets. Mettez dans des œufs une petite cuillerée de coulis avec du jambon cuit haché ; battez & faites l'omelette ; dreſſez ſur le plat ; ſervez deſſus une ſauce faites avec coulis bien doux & jambon haché.

Omelette à la mariée.

Entremets. Caſſez dix œufs, mettez-y un peu de ſel, de la fleur d'orange prâlinée, citron confit, macarons, le tout haché très-fin ; faites votre omelette moëlleuſe à l'ordinaire; ſervez chaud; glacez de ſucre.

Omelette à la Crême de Ris.

Entremets Délayez deux cuillerées de farine de ris avec trois œufs, un peu de ſel, demi-quarteron de ſucre, deux pains de beurre, chopine de crême ; faites cuire & bien lier comme une franchipanne ; preſque froide, mettez-y citron verd,

citron confit, fleurs d'orange prâlinées, macarons, le tout haché fin; dix jaunes d'œufs & les blancs fouettés; garnissez le dedans d'une poupetoniere avec du papier blanc bien beurré; mettez-y votre composition & faites cuire au four; renversez sur le plat; ôtez le papier, servez glacé de sucre.

Omelette aux Amandes.

Entremets.

Ayez une composition de crême à franchipanne; mettez y un quarteron d'amandes douces pilées très-fin, & de la moëlle de bœuf fondue; finissez votre omelette comme la précédente; vous en pouvez faire plusieurs petites dans des moules à tymbales.

Omelette à la Servante.

Entremets ou hors-d'œuvre.

Faites une omelette au naturel; mettez-y persil, ciboules hachées; étant de belle couleur & bien moëlleuse, mettez-y beaucoup de petits filets de pain passé au beurre; roulez l'omelette, & servez chaud.

Omelette à la Sainte-Menehould.

Entremets ou hors-d'œuvre.

Faites deux petites omelettes minces;

étendez dessus de la farce cuite de poisson ; roulez-les ; dressez sur le plat ; arrosez-le dessus avec une Sainte-Menehould ; pannez de mies de pain ; faites prendre couleur au four, servez dessous la sauce que vous voudrez.

Omelette masquée de ce que l'on veut.

Entremets ou hors-d'œuvre.

Ayez un ragoût de ce que vous voulez, fini de bon goût, la sauce point trop liée ; mettez un peu de ce ragoût dans l'omelette après l'avoir haché ; faites cuire de belle couleur & la roulez ; dressez sur le plat masqué avec le ragoût & la sauce ; si c'est un coulis d'écrevisses que vous servez, vous mettrez les queues hachées dans l'omelette.

Omelette d'Anchois ou de Harengs forets.

Entremets.

Lavez bien les anchois & les coupez en filets très-minces ; mettez-les dans les œufs avec deux cuillerées de crême, basilic en poudre, gros poivre, muscade, des petits morceaux de beurre ; faites l'omelette moëlleuse & de belle couleur ; pour celle de harengs forets, il en faut quatre ou cinq, vous leur ôtez la

peau, les coupez & finiſſez de la même façon.

Omelette en Canapé.

Hachez de l'oignon & le paſſez ſur le feu avec du beurre, juſqu'à ce qu'il ſoit bien cuit; mettez-y deux jaunes d'œufs & perſil haché; en l'ôtant du feu, faites deux petites omelettes ſans ſel; étendez-les, & mettez deſſus les oignons & des filets d'anchois que vous arrangez deſſus; roulez les omelettes fort mince & longues; coupez-les de la longueur que vous voulez pour les mettre ſur des rôties de pain paſſées au beurre, coupées en long; arroſez le deſſus avec du beurre; mêlez avec du jaune d'œuf; pannez moitié mies de pain & moitié Parmeſan; faites prendre couleur au four; ſervez deſſous la ſauce que vous voudrez. Entremets.

Omelette à la Dauphine.

Faites deux omelettes minces, bien cuites, avec des œufs, un peu de crême & du ſel, étendez-les ſur la table; mettez deſſus une rangée de crême, de piſtaches, une de marmelade, de ceriſes, une de marmelade d'abricots; Entremets.

roulez les omelettes, & les coupez en rouelles pour les dreſſer ſur des abbaiſſes de pâte d'amandes cuites, proportionnées à vos morceaux ; glacez de ſucre & la pelle rouge.

Omelette à la Crême.

Entremets. Mettez ſur le feu une chopine de crême, la mie d'un pain de demi-livre, perſil, ciboules hachées, ſel, gros poivre ; faites bouillir juſqu'à ce que cela ſoit bien lié ; ôtez du feu ; preſque froid, mettez-y des œufs & faites l'omelette.

Omelette en Hateraux.

Entremets ou hors-d'œuvre. Coupez des mies de pain minces avec un coupe-pâte à petits pâtés ; paſſez les ſur le feu avec de l'huile ; après vous arrangerez deſſus des filets d'anchois bien deſſalés ; faites deux grandes omelettes minces, où vous aurez mis des fines herbes hachées & un peu d'huile ; étendez-en une ſur la table ; arrangez deſſus le pain les morceaux l'un contre l'autre ; couvrez avec l'autre omelette ; ſéparez-les chacuns en les coupant avec le même coupe-pâte ; arrangez ſur le plat ; ſervez

chaud avec la ſauce que vous voudrez.

Omelette à la Fermiere.

Entremets ou hors-d'œuvre.

Paſſez ſur le feu avec du beurre, ſix oignons hachés ; à moitié de la cuiſſon, mouillez avec un demi-ſetier de crême double ; rachevez de cuire; qu'il ne reſte preſque point de ſauce; mettez-les dans une omelette que vous aſſaiſonnez & faites cuire de belle couleur.

Omelette au Joli-cœur.

Entremets ou hors-d'œuvre.

Ayez des épinars paſſés au beurre ſans être hachés ; des laitances de carpes & queues d'écreviſſes cuites en ragoûts ; des anchois en filets bien deſſalés, des filets de pain paſſés au beurre ; faites deux omelettes que vous étendez ſur la table, & mettez deſſus une rangée d'épinars, une d'anchois, une de laitances, une de pain, une de queues d'écreviſſes ; continuez de cette façon, & roulez les omelettes, coupez-les en rouelles ; arrangez ſur le plat ; faites chauffer ; ſervez avec une bonne ſauce.

Omelette au Foie.

Entremets. Hachez deux oignons & les paſſez ſur le feu avec du beurre juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits ; mettez-y des foies hachés de ce que vous voudrez, de volaille, de lapin, de liévre, ou chevreuil, baſilic en poudre, ſel, gros poivre, paſſez deux ou trois tours ſur le feu ; à moitié froid, mettez-y des œufs & finiſſez votre omelette.

Omelette au Sang.

Entremets. Mettez dans une caſſerole un verre de ſang d'agneau ou de volaille, avec douze œufs, un demi-verre de crême ; baſilic en poudre, une petite pincée de coriandre pilée, ſel, gros poivre, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre par petits morceaux, fouettez le tout enſemble & finiſſez l'omelette.

Omelette au Parmeſan.

Entremets. Caſſez douze œufs; mettez-y du Parmeſan rapé, du gros poivre, point de ſel, faites en quatre omelettes, à meſure qu'elles ſont cuites vous les éten-

dez sur un couvercle & y mettez du Parmesan rapé ; roulez-les & les dressez sur le plat ; mouillez tout le dessus avec du beurre, poudrez de Parmesan, & les mettez un quart-d'heure au four pour les glacer.

Des œufs brouillés de ce que l'on veut.

Entremets.

Avez un petit ragoût de ce que vous voudrez, bien cuit ; qu'il reste peu de sauce ; hachez-le & le mettez avec des œufs ; assaisonnez comme il faut, & les mettez sur un moyen feu en tournant toujours jusqu'à ce qu'ils soient cuits à propos & bien brouillés ; l'on en peut faire de cette façon à la chicorée, aux pointes d'asperges, au céleri, aux champignons, morilles, moufferons, au verjus, aux cardes & autres façons en gras & en maigre.

Oeufs en neige.

Entremets.

Mettez dans une casserole trois demi-setiers de crême, un peu de citron verd rapé ; quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange ; un quarteron de sucre, deux ou trois grains de sel ; faites bouillir & reduire à moitié ; cassez huit

œufs, les jaunes sur une assiette, & les blancs dans une terrine pour les fouetter jusqu'à ce qu'ils soient bien montés; prenez-en une bonne cuillerée que vous mettrez dans la crême pendant qu'elle bout; mettez-en plusieurs à la fois en les jettant séparement comme des œufs que vous pochez; ayez soin de les retourner pour qu'ils cuisent partout; retirez-les à mesure dans une passoire, un plat dessous, étant tous finis, vous les arrangez sur le plat comme des œufs pochés, en en mettant plusieurs l'un sur l'autre, & les arrondissez avec la cuillere; mettez les jaunes dans la crême; faites lier sans bouillir; passez au tamis clair; servez chaudement sur les œufs.

Oeufs à la Dauphine.

Entremets. Faites bouillir & diminuer d'un quart une pinte de crême avec un quarteron de sucre, écorce de citron verd, canelle en bâtons; après vous ôtez le citron & la canelle, & y pochez la valeur de cinq blancs d'œufs de la même façon que les précédens, & les égouttez de même; mettez huit jaunes d'œufs dans la crême, quand elle est à moitié

froide, paſſez au tamis,& la faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez ſervir ; étant cuite, fouettez les trois blancs d'œufs qui vous reſtent pour en faire une meringue que vous dreſſez en dôme ſur le milieu de la crême en laiſſant un bord de deux doigts ; faites cuire deſſous un couvercle de tourtiere ; étant de belle couleur, bien glacée de ſucre, de couleur dorée, mettez autour les blancs d'œufs que vous avez pochés, & les arrondiſſez ; jettez deſſus de la nompareille de toutes couleurs.

Oeufs au Caffé, en Gobelet, en Cailles & en Pigeons.

Faites du caffé avec cinq taſſes d'eau & deux onces de caffé moulu ; étant tiré au clair, mettez-y du ſucre ce qu'il en faut ; après qu'il eſt fondu, délayez-y ſix jaunes d'œufs ; paſſez au tamis ; verſez-le dans les petits pots que vous devez ſervir ; ne les empliſſez pas tout-à-fait ; faites cuire au bain-marie ; ſervez chaud : vous les faites de même dans des porcelaines faites en cailles & en pigeons. Entremets.

Oeufs à l'eau, au Caramel.

Mettez bouillir un quarteron de ſu- Entremets.

cre dans un verre d'eau jusqu'à ce qu'il soit en caramel un peu foncé ; mouillez promptement avec chopine d'eau que vous faites bouillir ensemble une demi-heure, en y ajoutant canelle, coriandre, écorce de citron ; à demi-froid, délayez-y six jaunes d'œufs passés au tamis ; versez sur le plat ou petits gobelets ; faites cuire au bain-marie ; servez chaud.

Oeufs brouillés à la Provençale.

Entremets. Hachez trois anchois bien lavés & les mettez dans une casserole avec deux cuillerées de coulis ; dix jaunes d'œufs & les blancs de six, du gros poivre, très-peu de sel, brouillez-les sur le feu & ne les faites cuire qu'au trois quarts ; dressez sur le plat & mettez par-dessus du Parmesan rapé ; passez la pelle rouge dessus pour les glacer.

Oeufs à la Bagnolet.

Entremets. Ce sont des œufs pochés que vous dressez sur le plat, arrosez les avec une sauce piquante, & jettez dessus du jambon cuit, hachez très fin.

Oeufs à la Robert.

Hors-d'œuvre. Ayez de l'oignon haché, bien cuit; que

vous mettez avec un peu de coulis & des œufs assaisonnés de sel, gros poivre, un peu de beurre ; brouillez sur le feu ; étant cuits à propos, mettez-y de la moutarde ; à mesure que vous la délayez, il faut goutter les œufs pour n'en point trop mettre.

Oeufs à la mouillette.

Cassez les œufs seulement par le bout pour les vuider ; ne prenez que les jaunes, que vous délayez dans une sauce blanche, & les brouillez sur le feu ; remettez-les dans leurs coquilles pour les servir chauds ; dressez sur le plat ; en les faisant tenir sur des mies de pain creusées exprès, ou un gâteau de feuilletage à trous ; servez garnis de mouillettes de pain passées au beurre. Entremets.

Oeufs au Parmesan.

Foncez le plat que vous devez servir avec la farce que vous voudrez ; cassez dessus des œufs comme au miroir ; couvrez de Parmesan rapé ; faites cuire & glacez le dessus avec la pelle rouge ; que les jaunes restent mollets. Hors-d'œuvre.

Oeufs au Prevôt.

Entremets. Ayez un petit ragoût de salpiquon bien cuit, fini de bon goût, fait avec du petit lard, champignons & oignons; mettez du lard fondu dans le fond du plat que vous devez servir; cassez dessus des œufs comme au miroir; assaisonnez de peu de sel, gros poivre; en cuisant, versez de tems en tems pardessus, du lard bien chaud, pour faire cuire le dessus; en servant, ôtez la graisse; pressez sur les œufs un petit jus de citron, & les masquez avec le salpiquon.

Oeufs à l'Etuvée.

Hors-d'œuvre ou entremets. Pochez des œufs frais dans de la friture; qu'ils soient ronds & dorés; dressez-les sur le plat; mettez autour de l'oignon & des œufs de carpes d'une bonne étuvée bien faite, garnissez de croutons frits; arrosez le tout avec la sauce; en gras après avoir frit les œufs, vous faites frire du petit lard coupé en dez; arrangez les œufs, les croutons frits autour, le petit lard dessus; arrosez le tout avec une sauce piquante.

Oeufs au lard.

Coupez une demi-livre de petit lard bien entrelardée en petites tranches minces; mettez le ſuer dans une caſſerole juſqu'à ce qu'il ſoit tout-à-fait cuit; arrangez-le dans le fond du plat que vous devez ſervir; caſſez deſſus des œufs comme au miroir, aſſaiſonnez de gros poivre quelques cuillerées de coulis; faites cuire, paſſez la pelle rouge deſſus; en ſervant, preſſez-y un jus de citron. Entremets.

Oeufs à la coque de pluſieurs façons.

Faites un gâteau de la grandeur du plat que vous devez ſervir, fait avec du feuilletage, & y faites ſix ou ſept trous pour ſervir de coquetier; caſſez les œufs par le bout, en ne faiſant qu'une petite ouverture; délayez les jaunes avec du bon coulis, un peu de conſommé, ſel, gros poivre; remettez dans les coquilles & les faites cuire au bain-marie; pour les faire tenir droits, vous les mettez dans un coquetier de fer blanc fait exprès; étant cuit à propos, eſſuyez les déhors & les dreſſez ſur le gâteau feuilleté: vous pou- Entremets.

vez faire de cette façon de toutes sortes d'œufs & crême, comme celle que l'on fait pour servir dans des gobelets.

Des Oeufs frits, & des Oeufs pochés à ce que l'on veut.

Hors-d'œuvre ou entremets.

Pour que les œufs soient pochés bien ronds, il faut qu'ils soient frais ; vous les mettez un à un dans de l'eau qui bout bien fort où vous avez mis un filet de vinaigre ; faites bouillir deux bouillons & les ôtez du feu ; couvrez la casserole ; un peu après, vous les prendrez avec une cuiller percée pour les mettre à l'eau fraîche ; à mesure que vous les trouvez cuits à propos, parez-les, & faites chauffer dans l'eau ; égouttez sur un linge ; dressez sur le plat ; servez au jus, au coulis, ou telle sauce & ragoût que vous jugez à propos, les œufs que vous faites frire un à un & ronds, quand ils sont frais, après les avoir égouttés sur un linge & parés, vous les servez de même.

Oeufs à la Tripe, à la Crême.

Hors-d'œuvre.

Passez sur le feu persil, ciboules, une pointe d'ail, champignons, le tout ha-

ché avec un morceau de beurre, mettez y des œufs durs coupés en tranches, une pincée de farine, sel, gros poivre ; mouillez avec de la crême ; faites bouillir deux ou trois bouillons, servez à courte sauce bien liée.

Oeufs en filets à la Moutarde.

Coupez de l'oignon en filets, passez-le sur le feu avec du beurre ; singez un peu fort ; mouillez, moitié jus d'oignons & moitié vin blanc, sel, gros poivre ; faites cuire & réduire en sauce liée, mettez y une omelette bien cuite coupée en filets ; faites faire un bouillon ; en servant, un peu de moutarde. Hors-d'œuvre.

Oeufs à la tripe, aux petits Pois.

Ayez un ragoût de petits pois fini de bon goût avec une liaison de jaunes d'œufs & de crême ; mettez-y des œufs durs coupés en tranches. Hors-d'œuvre.

Oeufs à la tripe, aux Concombres.

Faites un ragoût de concombres émincés avec une liaison de jaunes d'œufs & crême. Voyez au tome III, Hors-d'œuvre.

p. 14; en servant mettez-y des œufs durs coupés en tranches; faites chauffer sans bouillir.

Oeufs farcis, aux Concombres.

Hors-d'œuvre. Coupez en deux des œufs durs; pilez les jaunes avec mies de pain desséchées avec de la crême, du beurre, persil, ciboules, champignons hachés; sel, gros poivre, liez de jaunes d'œufs; mettez cette farce sur les blancs d'œufs; unissez avec de l'œuf battu; pannez de mies de pain; arrosez légérement avec un peu de beurre; faites prendre couleur au four; servez dessus un ragoût de concombres.

Oeufs à la Tripe, au Bled de Turquie, aux Cornichons.

Hors-d'œuvre. Coupez de l'oignon en filets & le passez sur le feu avec du beurre; un bouquet de fines herbes; singez & mouillez moitié jus & moitié coulis, sel, gros poivre; l'oignon étant cuit, & la sauce liée, passez la au tamis clair; mettez-y du bled de Turquie confit, ou cornichon, ou petit melon, & Pavie confit, celui que vous voulez; après les avoir coupés

coupés en filets & un peu fait dégorger dans l'eau pour ôter la force du vinaigre & du sel ; ajoutez-y des œufs durs coupés en tranches ; faites chauffer, & servez à courte sauce.

Oeufs à la Farce.

Faites un ragoût de farce maigre. Voyez au tome III. ragoût de farce d'oseille, page 19 ; servez dessus des œufs durs coupés par moitié, ou des œufs à demi-mollets entiers. Hors-d'œuvre.

Oeufs au miroir.

Mettez un peu de beurre dans le fond du plat, cassez des œufs dessus, que les jaunes restent entiers ; assaisonnez de sel, gros poivre, quelques cuillerées de crême si vous voulez ; faites cuire sur un petit feu ; passez la pelle rouge dessus, servez les jaunes mollets. Hors-d'œuvre.

Oeufs au beurre noir.

Cassez des œufs ; que les jaunes restent entiers ; assaisonnez de sel, gros poivre ; faites fondre du beurre ; qu'il soit bien chaud ; quand il ne crie plus, mettez-y Hors-d'œuvre.

les œufs ; faites cuire en paſſant la pelle rouge deſſus.

Oeufs à la Ducheſſe.

Entre-mets. Mettez bouillir de la crême avec du ſucre, eau de fleurs d'orange, écorce de citron ; pochez-y des œufs frais ; faites réduire la crême pour ſervir de ſauce.

Oeufs au lait.

Entre-mets Délayez une petite cuillerée de farine avec trois œufs, blanc & jaune, un peu de ſel, du ſucre, citron verd rapé, eau de fleurs d'orange ; mettez le plat ſur un petit fourneau, avec un peu de beurre ; verſez-y les œufs ; en cuiſant paſſez la pelle rouge deſſus.

Oeufs à la Flamande.

Hors-d'œuvre. Faites cuire des laitues dans une braiſe aſſaiſonnées de bon goût ; mettez-les égoutter, & les dreſſez ſur le plat ; mettez deſſus des œufs coupés en deux, preſque durs ; que les jaunes ſoient mollets ; arroſez le tout avec une ſauce blanche faite avec bon beurre.

Oeufs à la Payſanne.

Coupez des mies de pain en rôties; mettez-les dans le plat avec un pain de beurre, demi-ſetier de crême; faites bouillir juſqu'à ce qu'il reſte peu de ſauce; caſſez ſept ou huit œufs, que les jaunes reſtent entiers; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre; en cuiſant, paſſez la pelle rouge deſſus; ſervez les jaunes mollets. Hors-d'œuvre.

Oeufs à la mode.

Mitonnez une poignée de mies de pain avec du bouillon extrêmement gras; étant bien lié, vous l'ôtez du feu & y mettez deux bardes de lard cuit & coupé en petits dez; environ un verre de ſauce de bœuf à la mode, point de trop haut goût; dix-huit œufs, & fouettez les blancs de ſix, un peu de coriandre pilée, baſilic en poudre, ſel, poivre, s'il en eſt beſoin; garniſſez une poupetoniere de bardes de lard; mettez-y les œufs & faites cuire au four; la cuiſſon faite, renverſez doucement ſur le plat; ôtez les bardes; glacez avec quelques fonds de braiſe; mettez refroidir. Entremets froid.

Oeufs glacés.

Hors-d'œuvre. Faites bouillir un peu de bon bouillon dans le plat que vous devez ſervir; caſſez deſſus des œufs comme au miroir; aſſaiſonnez légérement le deſſous; étant cuits, vous les ôtez du feu & arroſez le deſſus d'une petite liaiſon de jaunes d'œufs & de la crême, un peu de beurre que vous avez fait lier ſur le feu; pannez avec du Parmeſan; glacez avec la pelle rouge; ſervez chaud, que les jaunes reſtent mollets.

Oeufs au Pere Simon.

Entremets. Mettez dans une caſſerole un pain de beurre manié d'une pincée de farine, un peu de gingembre, échalottes, perſil, ciboules hachées, ſel, gros poivre, un demi-verre de vin de champagne, autant de conſommé; faites bouillir deux ou trois bouillons; mettez-y un jus de bigarade; ſervez deſſus des œufs pochés.

Oeufs au Coulis de Légumes.

Hors-d'œuvre. Ayez un coulis de pois nouveaux,

ou un coulis de lentilles fini de bon goût; mettez-y quelques pois ou lentilles pour marquer; ſervez deſſus des œufs pochés; vous pouvez ſervir de cette façon un coulis de navets ou d'haricots.

Oeufs à la Brie.

Coupez cinq ou ſix mies de pain en rôties & les paſſez au beurre; étant froides, mettez deſſus un œuf poché & le bordez autour avec une farce cuite bien liée, de bon goût; arroſez les œufs avec une ſauce faite avec du beurre; une pincée de farine, un peu de crême, coriandre pilé, baſilic en poudre, ſel, gros poivre, pannez de mies de pain; faites prendre couleur au four, ſervez deſſous la ſauce que vous voudrez. Hors-d'œuvre.

Oeufs en Caiſſes ou en Coquilles.

Maniez du beurre avec perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre; ayez ſix ou ſept petites caiſſes de papier, mettez une partie de ce beurre dans le fond, caſſez un œuf deſſus dans chaque caiſſe; mettez le reſtant du beurre deſſus & pannez de mies; faites cuire à petit feu ſur le gril en paſſant Hors-d'œuvre.

la pelle rouge deſſus ; ſervez ; que le jaune reſte mollet ; faites la même choſe dans des coquilles.

Oeufs à la Veſtale.

Entremets. Faites bouillir & réduire à moitié une chopine de crême avec une chopine de lait, une écorce de citron, un peu de coriandre, du ſucre ; à demi-froid, vous y délayerez un peu d'amandes douces avec deux amandes ameres pilées, des blancs de volaille auſſi pilés, ſix jaunes d'œufs ; paſſez le tout à l'étamine, & faites cuire au bain-marie.

Oeufs au ſalmi.

Entremets. Mettez bouillir un verre de vin de Champagne avec une demi-douzaine d'échalottes concaſſées ; à demi-froid, mettez-y quelques foies de lapereaux ou de levrauts cuits à la broche, pilés très-fin, ou ce que vous voudrez, pour donner le goût de gibier ; ajoutez-y ſix jaunes d'œufs, jus & coulis bien aſſaiſonné ; paſſez à l'étamine & faites prendre au bain-marie.

Oeufs à la crême.

Entre-mets. Paſſez à l'étamine une mie de pain mollet bien imbibé dans de la bonne crême double, ce qu'il en faut pour votre plat; mettez-y du ſucre en poudre, macarons, fleurs d'orange prâlinées, citron verd rapé, peu de ſel, huit jaunes d'œufs & les blancs fouettés; garniſſez une caſſerole de papier blanc bien beurré, mettez-y les œufs & faites cuire au four; en ſervant, ôtez le papier & jettez par-tout de la nompareille mêlée.

Oeufs en Surpriſe.

Entre-mets. Ayez un ſalpiquon cuit bien lié, de bon goût, de ce que vous voudrez; prenez huit œufs; pochez les jaunes bien mollets; coupez chaque œuf en deux pour en faire ſortir les jaunes que vous délayez avec du coulis; rempliſſez les blancs d'œufs avec le ſalpiquon comme s'ils étoient entiers, dreſſez-les ſur le plat & mettez autour les jaunes que vous avez délayés avec le coulis; faites cuire au bain-marie; en ſervant, vous mettrez un petit jus clair deſſus.

Oeufs aux Epinars.

Entremets. Faites baucoup blanchir une poignée d'épinars, retirez à l'eau fraîche & les preſſez pour les piler très-fin, delayez-y une chopine de bonne crême; paſſez à l'étamine avec expreſſion juſqu'à ce que la crême ſoit verte; mettez-y peu de ſel, huit jaunes d'œufs, du ſucre, macarons, fleurs d'orange pralinées, citron verd, le tout haché très-fin; mettez le plat ſur un moyen feu, & faites cuire une heure juſqu'à ce qu'il ſe forme un gratin dans le fond ſans être brûlé, paſſez la pelle rouge deſſus; ſervez glacé de ſucre.

Oeufs meringués.

Entremets. Faites cuire comme des œufs brouillés, un verre d'eau que vous avez délayé avec huit jaunes d'œufs, quatre blancs, peu de ſel, du ſucre, & le jus d'un citron; dreſſez ſur le plat; couvrez-les avec les quatre blancs d'œufs que vous fouettez, & mêlez avec du ſucre fin; faites prendre la meringue deſſous un couvercle de tourtiere.

Oeufs à la bonne-amie.

Délayez une pincée de farine de ris avec ſix jaunes d'œufs & quatre blancs fouettés, une chopine de crême, très-peu de ſel, du ſucre, citron verd rapé, fleurs d'orange prâlinées, quatre macarons, le tout haché; faites cuire ſur le feu en tournant toujours pendant une demi-heure; dreſſez ſur le plat; glacez de ſucre & la pelle rouge. Entremets.

Oeufs au naturel.

Mettez dans une caſſerole une petite cuillerée de farine que vous délayez avec douze œufs, ſel, poivre, muſcade, un quarteron de beurre que vous faites fondre; paſſez à l'étamine; frottez le plat que vous devez ſervir avec du beurre; mettez les œufs deſſus & faites cuire ſur un petit feu en paſſant la pelle rouge. Entremets.

Oeufs à l'eau.

Faites bouillir de l'eau, ce qu'il en faut pour le plat, avec citron verd, canelle, coriandre, du ſucre; à demi-froid, délayez ſix ou ſept jaunes d'œufs; Entremets.

paſſez à l'étamine; faites prendre au bain-marie; ſervez glacé de ſucre.

Oeufs au Baſilic.

Hors d'œuvre. Coupez en deux des œufs durs; ôtez les jaunes; mettez à la place un ſalpiquon bien cuit de ce que vous voudrez, ou un hachis; remettez les deux morceaux enſemble, comme ſi l'œuf étoit entier, & les collez avec du jaune d'œuf; trempez les dans des œufs battus, aſſaiſonnés de ſel, gros poivre, baſilic haché; faites frire; ſervez garni de perſil frit.

Oeufs au Point-du-Jour.

Entremets. Coupez un quarteron de jambon en petits dez, & le paſſez ſur un petit feu juſqu'à ce qu'il ſoit cuit; mettez-le dans une pâte à frire un peu liée, faite avec farine, vin blanc, un peu d'huile & peu de ſel; trempez dedans des œufs pochés bien égouttés, en faiſant tenir du jambon autour; faites frire; ſervez garni de perſil frit.

Oeufs en Crepines, à ce que l'on veut.

Hors-d'œuvre. Coupez des morceaux de crepines; mettez deſſus un œuf poché que

vous entourez d'un ragoût d'oignons que vous hachez & paſſez au beurre juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits, & le liez fort avec des jaunes d'œufs; un peu de crême, ſel, gros poivre, anchois hachés; enveloppez de crepines que vous collez avec de l'œuf; faites prendre couleur au four; ſervez avec la ſauce que vous jugerez à propos; à la place du ragoût d'oignons, vous y pouvez mettre un hachis, ou un ſalpiquon, de ce que vous voudrez, bien cuit & bien lié.

Oeufs au Zéphir.

Caſſez huit œufs frais; mettez les jaunes à part, qu'ils reſtent entiers; fouettez les blancs; mettez-en un peu dans la cuillere; un jaune dans le milieu que vous couvrez avec du blanc fouetté & les faites frire ainſi les uns, après les autres; ſervez avec la ſauce que vous voudrez. Entremets.

Oeufs au Préſident.

Ayez des œufs pochés & bien égoutés, trempez-les dans de l'œuf battus, & pannez, moitié Parmeſan & moitié Hors d'œuvre ou entremets.

mies de pain ; faites frire dans une friture bien chaude, & les retirez auſſitôt qu'ils ont pris couleur ; ſervez garni de perſil frit.

Oeufs au Céladon.

Entremets. Pilez des épinars & les délayez dans de l'eau pour la rendre verte ; paſſez au tamis & la faites bouillir pour y pocher des œufs comme à l'ordinaire, excepté qu'il faut qu'ils ſoient verds ; étant égouttés vous les ſervez avec une ſauce à l'aſpic que vous ferez chauffer ſans bouillir.

Oeufs au Verd-pré.

Entremets. Pochez des œufs comme les précédens ; pilez de l'oſeille avec quatre échalottes, perſil, ciboules, tirez en un demi-verre de jus que vous paſſez au tamis, & y mettez un morceau de beurre manié de farine, ſel, gros poivre ; faites lier, ſervez deſſus les œufs.

Oeufs à la Charmante.

Entremets. Faites bouillir un demi ſetier d'eau avec écorce de citron verd, cannelé en bâton, un quarteron de ſucre, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en ſyrop ; ôtez la canelle & le citron ; mettez-

y une chopine de crême délayée avec quinze jaunes d'œufs, un peu d'eau de fleurs d'orange, peu de sel ; faites cuire comme des œufs brouillés ; en servant, un petit jus de citron.

Oeufs à la Nonette.

Délayez une petite cuillerée de farine avec trois œufs blancs & jaunes, peu de sel, du sucre, macarons, fleurs d'orange prâlinées, citron confit, le tout haché ; une chopine de crême ; faites cuire au bain-marie ; servez glacé de sucre. Entrés.

Oeufs au vin de Champagne.

Coupez de l'oignon en filets & le mettez dans une casserole avec un bouquet de fines herbes, du beurre ; passez sur le feu ; singez & mouillez avec un verre de vin de Champagne, du coulis, sel, gros poivre ; ayez douze œufs durs ; levez les jaunes entiers ; coupez les blancs en filets & le mettez dans le ragoût ; étant cuit & lié, mettez-y les jaunes ; servez chaud. Hors-d'œuvre.

Oeufs en poupeton à la crême.

Coupez en dez une demi-douzaine Hors-d'œuvre.

d'oignons & les paſſez ſur le feu avec du beurre juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits ſans être colorés; ſingez & mouillez avec de la crême double que vous mettez peu à peu pour qu'il reſte toujours bien lié; ôtez du feu, mettez-y ſel, gros poivre, muſcade, douze œufs, les blancs fouettés, le tout bien mêlé; garniſſez une poupetonniere de papier bien beurrée, & y mettez les œufs pour faire cuire au four; ôtez le papier; ſervez deſſus une ſauce à la crême.

Oeufs en Capote.

Hors-d'œuvre. Préparez ſur le plat des œufs comme au miroir; couvrez les avec quatre autres œufs dont vous aurez délayé les jaunes avec perſil, ciboules, capres, anchois hachés, ſel, gros poivre; les blancs fouettés que vous mêlez avec; faites cuire, feu deſſus & deſſous; il ne faut qu'un moment de cuiſſon; ſervez les jaunes mollets.

Oeufs accompagnés.

Entremets. Coupez une demi livre de petit lard en tranches fort minces, & autant de mies de pain de même façon; faites ſuer ſur le feu juſqu'à ce que le petit

lard ſoit bien cuit & les mies de pain colorées; prenez le plat que vous devez ſervir; mettez-y deux ou trois cuillerées de coulis; des œufs deſſus comme au miroir, & tout autour un cordon de mies de pain que vous couvrez de petit lard; couvrez de même les œufs; faites cuire feu deſſus & deſſous; il ne faut qu'un moment; ſervez les jaunes mollets, jus de citron & gros poivre.

Oeufs à la Princeſſe.

Battez, comme une omelette, dix œufs, avec deux pains de beurre que vous faites fondre, deux ou trois cuillerées de crême, piſtaches coupées en filets, peu de ſel, du ſucre fin, macarons, fleurs d'oranges prâlinées, citrons confits, le tout haché, canelle en poudre; mettez-le ſur le plat; faites cuire un moment, feu deſſus & deſſous; ſervez un peu tremblant glacés de ſucre & la pelle rouge. Entremets.

Oeufs à la Coquette.

Délayez une cuillerée de farine, avec quatre jaunes d'œufs, eau de fleurs d'orange, citron verd rapé, du Entremets.

ſucre, un demi-ſetier de crême; faites cuire en tournant toujours, & vous y ajouterez un peu de crême pour qu'elle ne ſoit pas trop épaiſſe; la cuiſſon faite, ôtez du feu; mettez-y de la marmelade d'abricots; ayez huit œufs pochés bien ronds; ôtez les jaunes & y mettez à la place une partie de la crême; mettez le reſtant de la crême dans le fond du plat & la faites gratiner ſur un petit feu; enſuite dreſſez les œufs deſſus que vous poudrez de ſucre; faites glacer avec un couvercle de tourtiere & bon feu; en ſervant, jettez un peu de nompareille de pluſieurs couleurs.

Oeufs aux Trufes.

Entremets. Faites un ragoût de trufes coupées en dez, fini de bon goût & bien lié; ayez huit œufs pochés dans la friture, bien ronds, piquez-les pour en faire ſortir les jaunes & y mettre à la place le ragoût de trufes; dreſſez ſur le plat; faites chauffer, & ſervez deſſus une ſauce au vin de Champagne.

Oeufs à la Suiſſe.

Entremets. Mettez dans une caſſerole une demi-

livre de fromage de Gruyere rapé, deux pains de beurre, un verre de vin de Champagne, perſil, ciboules hachées, ſel, gros poivre, muſcade; faites bouillir quelque bouillons; le fromage étant fondu, mettez-y ſix œufs, les blancs fouettés; faites cuire comme des œufs brouillés; ſervez garni de mouillettes de pain paſſé au beurre.

Oeufs en Puits.

Faites une farce avec de la mie de pain paſſée à la crême; quelques jaunes d'œufs durs, un morceau de beurre ſel, gros poivre, muſcade, perſil, ciboules, baſilic haché; liez de trois ou quatre jaunes d'œufs; mettez ſur le plat & ſur la farce ſix œufs entiers avec leur coquilles que vous enfoncez pour qu'ils faſſent un trou; couvrez & faites cuire juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un gratin; ôtez les œufs & y mettez à la place un œuf poché; ſervez deſſus la ſauce que vous voudrez. Hors-d'œuvre.

Oeufs à la Céleſtine.

Mettez dans le fond du plat une grande mie de pain mince paſſée au Hors-d'œuvre.

beurre ; faites un bord autour avec une farce cuite bien liée; mettez dans le milieu un ragoût d'œufs à la tripe, fini de bon goût ; couvrez le dessus avec une omelette ; dorez avec de l'œuf battu, & du beurre; pannez de mies de pain & Parmesan ; faites prendre couleur au four.

Oeufs en Cannelon.

Entremets. Frottez une tourtiere avec du beurre, mettez dessus douze jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées de vin d'Espagne, un peu de sel, & sucre fin ; faites-les cuire ; qu'ils soient bien fermes ; après vous les coupez en filets, & les trempez dans une pâte à frire ; faites frire d'une couleur dorée ; servez glacé de sucre.

Oeufs à la moëlle.

Entremets. Mettez dans un mortier gros comme un œuf de moëlle de bœuf, avec autant de mie de pain bien desséchée dans de la crême, citron verd, fleurs d'orange prâlinées, macarons, le tout haché fin & pilé ensemble ; ôtez du mortier pour en faire des petites boulettes ; ayez une pâte royale où vous mettez des œufs jusqu'à ce qu'elle soit assez

claire pour y tremper les boulettes ; faites-les frire ; ſervez glacé de ſucre.

Oeufs au fromage.

Foncez le plat avec du beurre, tranches de fromage de Gruyere & mies de pain coupées mince, un peu de gros poivre ; caſſez deſſus des œufs comme au miroir ; faites cuire à petit feu le deſſous & paſſez la pelle rouge deſſus ; les jaunes étant mollets ; vous mettrez deſſus une petite ſauce faite avec du beurre, une pincée de farine, muſcade, gros poivre, du bouillon, & liez ſur le feu ; pannez moitié mies de pain & Parmeſan ; glacez avec la pelle rouge. Hors-d'œuvre.

Oeufs à l'ail.

Mettez dans une caſſerole deux gouſſes d'ail, perſil, ciboules, un pain de beurre ; paſſez ſur le feu ; ſingez & mouillez avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile ; faites bouillir à petit feu ; dégraiſſez & paſſez au tamis ; ajoutez-y ſel, gros poivre, perſil blanchi haché, jus de citron ; ſervez chaudement ſur des œufs pochés. Entremets.

Oeufs à la Folette.

Hors-d'œuvre. Ayez un petit ragoût de farce d'oseille bien lié & nourri de beurre; mettez-le dans le fond du plat; caſſez deſſus une demi-douzaine d'œufs; couvrez-les avec quatre blancs d'œufs fouettés mêlés avec un pain de beurre à demi-froid, ſel, gros poivre; faites prendre couleur au four.

Oeufs en ragoûts.

Hors-d'œuvre. Faites un ragoût de champignons, foies gras, ris de veau, de ce que vous voudrez; étant fini de bon goût & lié à propos, mettez-y des œufs coupés comme à la tripe; faites chauffer, & ſervez: vous en faites de cette façon avec les ragoûts maigres que vous voulez.

Oeufs à l'eſtragon.

Hors-d'œuvre Ayez une farce faite avec mies de pain deſſechées avec de la crême, un peu d'eſtragon & deux échalottes hachées, du beurre, ſel, gros poivre, muſcade, liés de deux jaunes d'œufs; prenez des œufs durs, ôtez les jaunes & y

mettez à la place la farce; remettez-les comme s'ils étoient entiers, en les faisant tenir avec du jaune d'œuf; trempez-les dans une omelette assaisonnéede sel, gros poivre, un peu d'estragon haché; pannez de mies de pain; faites frire; servez garni de persil frit.

Oeufs à la ravigotte de Provence.

Ayez douze gousses d'ails blanchies un quart-d'heure dans de l'eau bouillante, étant égouttés, vous les pilez avec quatre anchois, une poignée de capres; délayez-les avec de l'huile, ce qu'il en faut pour une sauce, peu de sel, gros poivre; servez dessus des œufs pochés. Hors-d'œuvre.

Oeufs aux fines herbes.

Maniez un morceau de beurre avec persil, ciboules, échalottes, basilic, deux anchois, une bonne pincée de capres, le tout haché très-fin; sel, gros poivre, mettez-en les deux tiers dans le fond du plat; cassez dessus sept ou huit œufs; couvrez-les avec quatre blancs d'œufs fouettés où vous aurez mis le restant du beurre que vous ferez fondre; & à demi-froid, faites-cuire Hors d'œuvre

sur un petit fourneau, couvert d'un couvercle de tourtiere & du feu; servez que les jaunes soient mollets.

Oeufs à la sauce de merluche.

Hors-d'œuvre. Passez sur le feu avec un peu de beurre, champignons, échalottes, persil, ciboules, rocamboles; faites faire trois ou quatre bouillons & l'ôtez du feu; délayez-y une bonne pincée de farine avec un morceaude beurre, trois ou quatre cuillerées d'huile, de la crême, iel, gros poivre; faites lier comme une sauce blanche; mettez-y des œufs coupés comme à la tripe; faites chauffer sans bouillir en les sautant toujours, pour que le beurre & l'huile se lient ensemble; en servant, pressez-y un jus de bigarade.

Oeufs à la Bechamel.

Entremets. Faites une bonne sauce à la Bechamel, un peu de haut-goût, mettez-y huit ou dix œufs, plus de jaunes que de blancs; brouillez-les sur le feu; étant cuits bien moëlleux; servez, garni de croutons.

Oeufs à la Piémontoise.

Foncez le plat avec du beurre, tranches de fromage & mies de pain bien mince ; faites un peu mijotter ; mettez-y dessus dix œufs, les blancs fouettés & bien mêlés avec les jaunes, du bon beurre bien chaud, sel, gros poivre ; faites cuire en passant la pelle rouge dessus. Hors-d'œuvre.

Oeuf à la poële.

Mettez moitié beurre & moitié lard fondu dans une casserole, avec persil, ciboules, échalottes, basilique, champignons, le tout haché ; passez quelques tours sur le feu, & y mettez des œufs comme à la tripe, sel, gros poivre ; faites mijotter un quart-d'heure ; dressez sur le plat sans y mettre la graisse ; mettez du coulis dans la casserole ; détachez ce qui tient après ; en faisant bouillir deux bouillons, pressez-y un jus de citron ; servez sur les œufs. Hors-d'œuvre.

Oeufs farcis.

Ayez des œufs durs que vous coupez en deux ; ôtez les jaunes pour en faire une farce avec mies de pain des- Hors-d'œuvre.

fechées avec de la crême, fines herbes, sel, gros poivre, beurre; liez de jaunes d'œufs; rempliſſez de cette farce chaque moitié d'œufs comme ſi ils étoient entiers; pannez de mies de pain; faites prendre couleur au four; ſervez deſſus une petite ſauce comme vous voudrez.

Oeufs aux macarons.

Entremets. Délayez une pincée de farine avec ſix jaunes d'œufs, ſix macarons écraſés, citrons confits & fleurs d'orange prâlinées, hachés très-fin, peu de ſel, du ſucre fin, une chopine de crême; faites prendre au bain-marie: en ſervant, glacez de ſucre & la pelle rouge.

Oeufs au jus.

Entremets. Vous en faites de deux façons; les uns, vous ſervez un jus de veau clair aſſaiſonné de ſel, gros poivre deſſus, des œufs pochés; les autres, vous mettez un peu de jus dans le plat que vous devez ſervir & y caſſez des œufs deſſus comme au miroir; aſſaiſonnez & faites cuire ſur un moyen feu, en paſſant la pelle rouge deſſus; étant cuits, pour le mieux, égouttez-en la ſauce & y mettez un autre jus clair bien chaud.

Oeufs

Oeufs à l'écarlate.

Délayez deux verres de bon consommé avec les coquilles d'un quarteron d'écrévisses bien pilées ; passez-les plusieurs fois dans une serviette, avec expression ; mettez-en un tiers à part, & le reste vous y délayerez huit jaunes & quatre blancs d'œufs assaisonnés de sel, & passés au tamis ; faites cuire au bain-marie ; étant près de servir, mettez autour un cordon des queues que vous aurez fait cuire dans du bouillon ; donnez des coups de couteau sur les œufs, en forme de petits quarrés ; versez-y bien chaud le restant du consommé. Entremets.

Oeufs en crepines.

Ayez un bon ragoût mêlé de ris de veau, trufes, champignons, fini de bon goût ; étant froid, mettez-y dix œufs, les blancs fouettés, & cornichons coupés en filets, sel, gros poivre s'il en est de besoin ; foncez une poupetonniere avec une crepine ; mettez-y les œufs dedans & les enveloppez de la crepine ; faites cuire au four ; dressez sur le plat ; coupez un morceau dans le Hors-d'œuvre.

milieu pour y faire entrer du consommé ; remettez le morceau, & servez chaud.

Oeufs à la Grand'mere.

Entremets. Délayez des œufs avec un peu de jus & du coulis, assaisonnez & passez au tamis ; faites cuire au bain-marie ; en servant mettez dessus un petit jus clair après avoir donné quelques coups de couteau pour le faire entrer.

Oeufs en peaux d'Espagne.

Entremets. Ils se font comme les précédens, à cette différence, que vous y mettez de la perdrix cuite à la broche & bien pilée avec deux ou trois échalottes ; étant passés à l'étamine avec les coulis & les œufs, vous les faites cuire.

Oeufs de plusieurs façons au gobelet.

Entremets. Délayez huit jaunes & quatre blancs d'œufs avec un peu de bon consommé & coulis, assaisonnez de sel, poivre ; passez à l'étamine ; mettez-les dans les gobelets ; ne les empliſſez qu'aux trois quarts ; faites cuire au bain-marie ; que l'eau bouille doucement ; servez un peu

tremblant : l'on peut mettre de cette façon dans des gobelets toutes sortes d'œufs & de crêmes, comme celles qui se font cuire sur le plat au bain-marie ; il n'y a que les changemens de vaisseaux qui en font la différence.

Oeufs au plat, en ragoût.

Faites un petit ragoût d'asperges en petits pois bien fini ; mettez-le dans le fond du plat ; cassez dessus des œufs comme au miroir ; assaisonnez de sel, gros poivre ; faites cuire, en passant la pelle rouge dessus ; servez les jaunes mollets : vous en pouvez faire de la même façon avec quelques autres petits ragoûts de légumes. Hors-d'œuvre.

Oeufs en petite tymbale diversifiés.

Passez à l'étamine huit jaunes & quatre blancs d'œufs délayés avec du coulis & un peu de jus, sel, gros poivre ; mettez-les dans des petites tymbales que vous aurez bien beurrées ; ne les emplissez qu'aux trois quarts ; faites cuire au bain-marie ; en servant, vous les renversez pour les dresser dans le plat, & mettez dessus un jus de veau ; vous pouvez Entremets.

faire de cette façon toutes sortes d'œufs comme ceux au gobelet, à cette différence qu'ils doivent être plus fermes, en mettant plus de jaunes d'œufs, & les servez tous avec une petite sauce claire.

Oeufs au verjus.

Entremets. Faites bouillir un bouillon des grains de verjus & les retirez à l'eau fraiche; mettez égoutter; cassez douze œufs, fouettez les blancs; mettez dans une casserole, avec un peu de beurre, sel, gros poivre; faites cuire comme des œufs brouillés; servez garni d'un cordon de verjus que vous avez fait blanchir.

Oeufs en piédestaux.

Entremets. Coupez des mies de pain en rond, plus grandes qu'un gros écu, & de l'épaisseur d'un bon pouce; faites un trou dans le milieu avec un coupe-pâte assez grand pour y faire entrer un œuf; faites-les frire de couleur dorée; servez dessus des œufs comme ceux que vous avez fait cuire à la coque. Voyez page 81, ou des œufs brouillés de telle façon que vous voulez; après qu'ils sont cuits, vous les remettez dans la coque qui doit être entiere, & appropriée par

le bout où vous l'avez caſſée pour le vuider.

Façon de faire les petits Oeufs.

Entremets. Mettez ſix jaunes d'œufs durs & deux jaunes cruds, dans un mortier & les pilez enſemble; retirez-les ſur une table; farinez pour les rouler en petites ſauciſſes, & les coupez par petits morceaux. Pour imiter les petits œufs que l'on trouve en vuidant les poules, roulez-les dans les mains un peu farinés pour les arrondir, & les mettez à meſure ſur un plat fariné; étant finis vous les mettez dans l'eau bouillante faire un bouillon; retirez à l'eau fraiche & égouttez: ils vous ſervent à mettre dans le ragoût que vous voudrez.

Oeufs en Salade.

Salade ou entremets. Foncez le plat de chicorée ou laitues; arrangez deſſus des œufs durs ou à demi-mollets, coupez en deux, un dans le milieu entier découpé artiſtement; garniſſez tout le vuide avec de la petite fourniture, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, huile & vinaigre; l'on en fait auſſi ſans ſalade en mettant de même façon, perſil, ciboules, échalottes hachées chacun ſéparement.

Oeufs au gratin de Piſtaches.

Entremets. Faites une petite crême avec une cuillerée de farine, un quarteron de piſtaches pilées, cinq jaunes d'œufs, un demi-ſetier de crême, & du ſucre ; faites lier ſur le feu, & l'étendez ſur le plat ; mettez ſur un petit feu pour faire gratiner ; il faut une demi-heure ; vous ſervirez deſſus des œufs frais pochés dans un ſyrop de ſucre ; que le jaune ſoit mollet.

Oeufs à la ſauce d'Oſeille.

Entremets. Ayez de l'oſeille lavée & bien égouttée ; pilez-là pour en tirer un bon demi-verre de jus, que vous paſſez au tamis & y mettez trois jaunes d'œufs cruds, un bon morceau de beurre, ſel, gros poivre ; faites lier ſur le feu ſans bouillir ; ayez attention que les œufs ne tournent pas ; ſervez deſſus des œufs pochés.

Oeufs en fricaſſée de Poulets.

Entremets. Mettez dans une caſſerole un quarteron de ruelle de veau coupée en tranches ; une tranche de jambon, une poignée de champignons, un bouquet de

toutes ſortes de fines herbes, deux pains de beurre ; paſſez le tout ſur le feu; ſingez & mouillez de bon bouillon, ſel, gros poivre, laiſſez cuire à petit feu juſqu'à ce que le veau ſoit cuit, & la ſauce courte; ôtez le veau, le jambon & le bouquet, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs & de crême; faites lier ſans bouillir; preſſez y un jus de citron; ſervez deſſus des œufs pochés, les jaunes mollets.

Bouillie.

Délayez peu à peu de la farine avec du lait & moitié crême ſi vous voulez, un peu de ſel, & du ſucre; faites cuire une heure au moins en tournant toujours; étant preſque cuite, mettez-en quelques cuillerées dans le vaiſſeau que vous devez ſervir, & faites bouillir ſur un moyen feu pour quil ſe faſſe un gratin dans le fond; en ſervant verſez-y la bouillie & lui donnez couleur en paſſant la pelle rouge deſſus. Entrée à collation

Du Ris & Gruau au lait.

Epluchez & lavez pluſieurs fois le ris à l'eau tiede; mettez-le crever avec Entrée à collation

un peu d'eau ; après, vous y mettrez à mesure qu'il épaissit, du lait chaud que vous aurez fait bouillir ; faites-le cuire à très-petit feu pendant deux ou trois heures ; ne mettez que peu de lait à la fois pour qu'il ne tourne pas ; avant que de servir, assaisonnez de sel fin & du sucre : le gruau vous le faites simplement bouillir plusieurs bouillons avec du lait ou de l'eau ; tirez-le au clair, & y mettez le sucre que vous voulez ; on ne le sert que pour ceux qui veulent se rafraîchir.

Ris au bouillon.

Vous faites cuire du ris avec le bouillon que vous voulez, comme de faisans, de lapins, de perdrix, de canards : c'est la même façon que le potage de chapon.

Ris au Caramel.

Entremets. Ayez du ris bien cuit avec du lait & un peu épais ; mettez-y fleurs d'orange pralinées & citron hachée ; faites un caramel avec du sucre dans le plat que vous devez servir ; étant d'un beau canelle ; mettez-y le ris tout chaud, & ra-

menez sur le ris avec le couteau le caramel qui est sur le bord du plat.

Ris soufflé.

Prenez du ris bien cuit avec du lait & un peu épais; à demi-froid, mettez-y le sucre qu'il faut, de l'écorce de citron rapé, macarons, fleurs d'orange prâlinées hachées, six œufs les blancs fouettés; mêlez le tout ensemble, & le dressez sur le plat; mettez-le au four une demi-heure pour prendre couleur, & le servez dans le moment. Entremets

Ris meringué.

Ayez du ris bien cuit avec du lait & un peu épais, mettez-y sucre fin, fleurs d'orange prâlinées, citrons confits hachés, quatre jaunes d'œufs; délayez bien ensemble, & dressez sur le plat; fouettez six blancs d'œufs, étant bien en neige, mettez-y du sucre fin, & les mettez sur le ris en les unissant en dôme; poudrez le dessus de sucre fin; faites prendre couleur une demi-heure dans un four très-doux. Entremets

Des petits Pois.

Les meilleurs sont ceux à la grosse

coſſe & les pois carrés ; les premiers qui paroiſſent ne ſont eſtimés que pour la nouveauté ; les uns & les autres, pour qu'ils ſoient plus tendres, il faut les écoſſer & employer auſſitôt qu'ils ſont cueillis.

Petits pois dans leur ſuc.

Entremets. Lavez & égouttez les petits pois ; mettez-les dans une caſſerole avec quelques cœurs de laitues, un bouquet de perſil, ciboules, un peu de ſarriette un clou de girofle, peu de ſel, un bon morceau d'excellent beurre ; couvrez-les & les faites cuire très-doucement ſur la cendre chaude ſans les mouiller ; il faut les remuer de tems en tems juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits & qu'il n'y ait preſque point de ſauce ; étant prêt à ſervir, mettez y gros comme une noix de beurre manié d'une pincée de farine ; faites lier ſur le feu ; ôtez le bouquet, ſervez avec les laitues.

Petits pois au lard.

Entremets. Coupez en petites tranches fort minces un quarteron de petit lard bien entrelardé ; faites-le ſuer ſur un petit feu juſqu'à ce qu'il ſoit preſque cuit ;

mettez-y un litron & demi de petits pois, un pain de beurre, un bouquet de persil, ciboules, un peu de sarriette, un clou de girofle, passez sur le feu, singez & mouillez avec un verre d'eau chaude, laissez cuire à très-petit feu & servez; qu'il ne reste presque point de sauce.

Petits pois à l'Angloise.

Lavez & égouttez les pois & les étouffez dans une casserole pour les faire mijotter sur de la cendre chaude, jusqu'à ce qu'ils soient cuits, sans aucun mouillement ni assaisonement; étant cuits & prêts à servir, mettez-y un bon morceau de bon beurre manié de farine, du sel fin & un peu de sucre en poudre; sautez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient bien liés. Entremets.

Petits pois à la Crême.

Metttez-les dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet, passez-les long-tems sur un moyen feu, & les mouillez avec quelques cuillerées d'eau chaude seulement pour empêcher qu'ils ne se racornissent; étant presque cuits, mettez-y un Entremets.

peu de crême double ; rachevez de cuire, & y mettez un peu de sel, un demi-pain de beurre manié de farine ; faites lier sur le feu ; qu'il ne reste point de sauce.

Pois sans parchemin.

Entremets. Nous avons une espéce de pois qui vient dans les jardins qui est sans parchemin dont on mange la cosse ; faites-les bouillir un quart-d'heure dans l'eau après les avoir épluchés ; étant égouttés vous les passez sur le feu avec du beurre, un bouquet ; singez & mouillez avec un peu d'eau & peu de sel ; faites cuire & réduire ; qu'il ne reste point de sauce ; en servant mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de crême ; un peu de sucre, si vous voulez.

Pois secs.

Vous les faites cuire avec de l'eau ; ils vous servent, pour les potages & bouillons maigres, à faire des purées & des coulis en gras & en maigre.

Féves de Marais à la Crême.

Entremets. Quand elles sont grosses, vous ôtez la robe, & les petites vous les laissez

entieres, après les avoir fait bouillir un demi-quart d'heure dans l'eau & égouter, vous les mettez dans une caſſerole avec un bouquet de perſil, ciboules, un peu de ſarriette, un morceau de bon beurre, du ſel, perſil haché ; paſſez-les ſur le feu, & y mettez une pincée de farine ; mouillez de bon bouillon gras ou maigre ; laiſſez cuire & réduire à courte ſauce ; en ſervant, une liaiſon de trois jaunes d'œufs, avec un peu de crême ; ſervez à courte ſauce.

Haricots verds à la poulette.

Epluchez des petits haricots verds qui ſont les meilleurs ; s'ils ſont un peu gros, vous les coupez en filets ; mettez-les cuire avec de l'eau, du beurre & du ſel ; étant cuits & égouttés, mettez-les dans une caſſerole avec du beurre, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel gros poivre ; paſſez-les ſur le feu ; ſingez & mouillez de bon bouillon ; laiſſez cuire & réduire qu'il n'y ait plus de ſauce ; mettez-y une liaiſon de jaunes d'œufs & de crême ; faites lier, & ſervez à courte ſauce avec un filet de verjus. Entremets.

Haricots verds en ſalade.

Entremets. Ayez des haricots cuits comme les précédens & bien égouttés, dreſſez-les ſur le plat avec toutes ſortes de petites herbes à fourniture de ſalade hachées & quelques échalottes hachées ; aſſaiſonnez comme une ſalade ordinaire.

Haricots verds au coulis.

Entremets. Prenez des haricots verds & cuits comme les précédens ; mettez-les dans une caſſerole avec bon beurre, une tranche de jambon ; paſſez ſur le feu ; mettez-y un bouquet de perſil, ciboules ; trois échalottes ; ſingez & mouillez de bon bouillon & coulis ; laiſſez cuire & réduire à courte ſauce ; en ſervant, un jus de citron, ſel, gros poivre.

Haricots verds frits.

Entremets. Ayez des haricots verds épluchés ; & les laiſſez dans leur longueur ; faites-les bouillir trois ou quatre bouillons dans de l'eau ; mettez-les cuire entre des bardes de lard ; un bouquet de fines herbes, la moitié d'un citron en

tranches, du bouillon, sel, gros poivre ; la cuisson faite, vous les égouttez & ressuyez avec un linge pour les tremper dans une pâte à frire & les faites frire de belle couleur.

Haricots verds à la Flamande.

Etant cuits dans de l'eau, mettez-les prendre du goût dans un bon bouillon, sel, gros poivre ; égouttez-les & les dressez sur le plat ; servez dessus une sauce à la morue, avec bon beurre, crême, & bien liée. Entremets.

Haricots verds aux Capres.

Prenez des haricots cuits & égouttés, mettez les dans une casserole avec un bon coulis, du jus, sel, gros poivre, un bouquet de fines herbes ; faites bouillir longtems ; qu'il reste peu de sauce ; en servant mettez y un pain de beurre manié d'une pincée de farine, capres hachées, un filet de vinaigre ; ôtez le bouquet, & faites lier sur le feu. Entremets.

Haricots verds pour confire & sécher.

Otez les filets & les extrêmités de

vos haricots qui doivent être tendres ; mettez-les bouillir trois ou quatre bouillons dans de l'eau ; retirez à l'eau fraîche & les égouttez ; ſi vous voulez les faire ſécher, vous les enfilez comme un chapelet & les faites ſécher au ſoleil ; vous pouvez encore ſans les enfiler les mettre ſur des claies, & les mettre ſécher dans le four après que le pain eſt retiré, & les conſerver dans un endroit ſec : quand vous voulez vous en ſervir, vous les faites revenir dans de l'eau tiéde ; ceux que vous voulez confire, vous les mettez dans une ſaumure faite avec les trois quarts d'eau, un quart de vinaigre, beaucoup de ſel, & pluſieurs clous de girofle que la ſaumure couvre les haricots ; & à la ſurface du pot, vous y mettrez de l'huile de l'épaiſſeur d'un bon pouce ; mettez-les dans un endroit pour les conſerver bien couverts & ficellés.

Haricots blancs à la poulette.

Entremets. Ayez des haricots nouveaux, cuits à l'eau & égouttés, mettez-les mijotter avec un bon morceau de beurre, ſel, gros poivre, perſil, ciboules hachées ; en ſervant, mettez-y trois jau-

nes d'œufs délayés avec de la crême, un peu de muſcade; faites lier, & y mettez un peu de verjus.

Haricots blancs à l'oignon.

Faites un roux avec de la farine & du beurre, mettez-y beaucoup d'oignons hachés que vous paſſez dans le roux en y ajoutant du beurre; mettez-y des haricots cuits dans de l'eau, ſel, gros poivre; mouillez avec du bouillon, un peu de vinaigre; faites cuire juſqu'à ce que l'oignon ſoit cuit & réduit à courte ſauce. Entrée.

Haricots blancs en ragoût.

Prenez des haricots cuits dans de l'eau; mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, paſſez-les ſur le feu; ſingez & mouillez, moitié jus & moitié coulis; faites cuire & réduire à courte ſauce: ſi c'eſt en gras, vous les ſervirez deſſous la viande que vous voudrez. Entrée.

Haricots blancs en Salade.

Mettez des haricots cuits à l'eau & Entrée.

bien égouttés dans une caſſerole, avec de l'huile, vinaigre, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſautez-les enſemble; dreſſez-les ſur le plat; & garniſſez de filets de pain frits.

Haricots blancs à la Maître-d'hôtel.

Entrée. Ayez des haricots cuits à l'eau & égouttés, faites leur faire deux ou trois bouillons ſur le feu avec perſil, ciboules, échalottes hachées fin, ſel, gros poivre, un bon morceau de beurre; en ſervant, du verjus ou un filet de vinaigre.

LENTILLES FRICASSE'ES.

Entrée ou hors d'œuvre. Hachez de l'oignon, & le mettez dans une caſſerole avec du beurre & farine; tournez toujours ſur le feu juſqu'à ce que la farine ſoit d'un beau roux, & l'oignon preſque cuit; mettez-y des lentilles cuites à l'eau & bien égouttées, ſel, gros poivre, bon bouillon, un peu de beurre, un peu de farriette que vous ôtez avant que de ſervir; faites cuire & réduire à courte ſauce bien liée & un filet de vinaigre.

Lentilles en ragoût.

Prenez des lentilles à la Reine, ou lentilles ordinaires, cuites à l'eau & égouttées ; mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre ou lard fondu, jus & coulis, un bouquet de perſil, ciboules, une demi gouſſe d'ail, deux clous de girofle, un peu de farriette, ſel, gros poivre ; faites bouillir une demi-heure & réduire en ragoût bien lié. Entrée ou hors-d'œuvre.

CHOUX BROCOLIS.

L'on appelle brocolis des montans de choux, que l'on épluche comme les montans de laitues, & laiſſez le petit bout quand il y a de la graine ; faites-les cuire dans de l'eau & un peu de ſel, etant égouttez vous les dreſſez ſur le plat, & ſervez deſſus une ſauce à l'huile ou ſauce blanche, comme l'on ſert les aſperges. Entremets.

Choux-Raves.

C'eſt une eſpéce de choux qui ne pouſſe point de feuilles, & qui eſt de la groſſeur d'une groſſe pomme de Entrée.

rambour ; vous le faites blanchir & cuire dans une bonne braiſe bien nourrie, & le ſervez avec une bonne ſauce au beurre, ou de la même façon que les choux ordinaires, que vous trouverez ci-après.

Choux rouges.

Ils ſervent à faire des bouillons pour les malades avec du moû de veau; l'on peut en confire & les manger à l'huile comme une ſalade ; pour cet effet, vous les faites preſque cuire dans de l'eau, les égouttez & les marinez avec vinaigre, un peu d'épices mêlées, du ſel, & une pointe d'ail.

Choux farcis.

Entrée. Ayez un gros chou ; ôtez les premieres feuilles & le faites blanchir une demi-heure entiere ; étant égoutté & un peu preſſé, levez les feuilles entieres, mettez-en trois ou quatre l'une ſur l'autre avec une bonne farce graſſe ou maigre de ce que vous voudrez entre les feuilles, & les arrondiſſez ; qu'il ne ſoit pas plus gros qu'une pomme de rambour ; étant tout fini, vous le fi-

cellez & faites cuire dans une braise bien assaisonnés ; égouttez-les, & ressuyez avec un linge ; servez dessus la sauce que vous voudrez : vous pouvez les couper par moitié & en garnir ce que vous jugez à propos.

Choux à la Flamande.

Coupez un chou en quatre, & le faites blanchir deux bouillons, égouttez & pressez ; ôtez les trognons & les hachez très-fin ; mettez dans une casserole avec deux tranches de jambon, du beurre & du lard fondu, passez-les sur un petit feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits ; en les remuant de tems en tems, mettez-y du coulis, assaisonnez de gros poivre & du sel, s'il en faut ; laissez bouillir jusqu'à ce que les choux soient réduits comme une purée liée ; ayez un grand crouton de pain frit que vous mettez dans le fond du plat, les choux dessus & autour des saucisses grillées. Entrée.

Choux à la saint Cloud.

Emincez une demi-livre de rouelle de veau & autant de jambon que vous faites mariner avec peu de sel, gros Entrée.

poivre, perſil, ciboules, échalottes hachées, lard fondu; faites blanchir un chou entier étant, égoutté & un peu preſſé, levez les feuilles entieres, & en mettez deux ou trois l'une ſur l'autre avec vos filets de veau & jambon entre, avec tout leur aſſaiſonnement; arrondiſſez-les en petits pains & les faites cuire entre des bardes de lard, bon bouillon, un verre de vin blanc; étant égouttées & eſſuyées de leur graiſſe, vous ſervez deſſus une ſauce à l'Eſpagnole.

Choux à la Maréchale.

Entrée. Ayez une livre de petit lard bien entrelardé que vous coupez en tranches, tenant à la couenne de l'épaiſſeur d'un demi-doigt; un chou coupé en quatre; faites blanchir le tout un quart-d'heure; retirez à l'eau fraîche; preſſez le chou; ôtez les trognons; ficellez le tout & le mettez cuire avec bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, une petite branche de fenouil, trois clous de girofle, quatre échalottes, un verre d'huile, peu de ſel, gros poivre; la cuiſſon faite, prenez le tiers de la ſauce que vous dé-

graiſſez ; paſſez au tamis, & y mettez quelques cuillerées de coulis; faites réduire au point d'une ſauce; dreſſez les choux ſur le plat; le lard deſſus, des filets de pain frit autour ; arroſez le tout avec la ſauce.

Choux de pluſieurs façons.

Les choux étant bien blanchis & cuits dans une bonne braiſe bien nourrie, l'on en fait ce que l'on veut ; ils ſervent à garnir des entrées, ou ſeuls avec une bonne ſauce : l'on fait confire des choux que l'on appelle *ſocrotes* ; ils ſont fort communs en Allemagne, il ne faut que les couper par morceaux & les mettre dans un vaiſſeau avec beaucoup de ſel; étant gardés, on les mange après à la ſauce au beurre ou à l'huile, ou avec du fromage : l'on peut auſſi les ſervir avec telle viande que l'on veut. Hors-d'œuvre

Choux à la Lyonnoiſe.

Otez les peaux à deux douzaines de marons ; faites blanchir un chou entier ; ôtez les trognons ; coupez le choux en deux ; ôtez le cœur & y mettez à la place une douzaine de ſauciſ- Entrée.

ſes ; levez la peau & les coupez chacune en trois morceaux ; mettez y auſſi les marons ; remettez le chou comme s'il étoit entier ; ficellez & le faites cuire trois ou quatre heures dans une bonne braiſe, & le ſervirez avec la ſauce que vous voudrez.

DES OIGNONS, PERSIL, CIBOULES, AIL, ÉCHALOTTES, ROCAMBOLES.

L'on connoît aſſez leur utilité pour l'aſſaiſonnement des alimens ſur ce qui eſt écrit dans une partie de cet Ouvrage. Le perſil, il faut l'employer nouveau ; comme il eſt ſujet à s'échauffer, il n'en faut hacher qu'à meſure que l'on en a beſoin : la ciboule ne doit point être hachée pluſieurs fois ; elle ſe conſerve plus longtems que le perſil.

Oignons à l'Italienne.

Entrée ou hors-d'œuvre.

Ayez les plus gros oignons que vous pourrez ; étant pelés avec la pointe d'un petit coûteau, vous les creuſez en dedans le plus que vous pouvez, & les rempliſſez d'un bon ſalpiquon crud, ou une bonne farce de volaille ; faites-

les

les cuire entre des bardes de lard, une tranche de jambon, sel, gros poivre, & un peu de bon bouillon; vous les servirez avec une sauce à l'Italienne.

Salade d'oignons.

Il faut prendre de petits oignons blancs que vous faites cuire comme pour garnir un potage; dressez sur le plat; assaisonnez de sel, gros poivre, huile & vinaigre; vous pouvez aussi les faire cuire à la braise ou au four.

Oignons aux œufs de carpes.

Faites un roux avec du beurre & farine mouillez avec jus d'oignons, du vin blanc, du bouillon; mettez-y des gros oignons entiers blanchis, des champignons, un bouquet de persil, ciboules, thym, laurier, basilic, clous de girofle; à moitié de la cuisson, mettez-y des œufs de carpes; laissez cuire & réduire à courte sauce; en servant, mettez-y des capres fines entieres; un anchois haché; garnissez de croutons frits. Entrée.

DES NAVETS, RAVIOLES, RAVES, POIREAUX, CAROTTES ET PANAIS.

Les navets, poireaux, carottes,

panais ſervent à donner du goût au bouillon & à garnir les potages ; l'on peut faire des potages de ravioles, raves & radis ; il faut toujours les faire cuire à part ; ordinairement on les mange crus, & ils ſe ſervent pour hors-d'œuvre avec la ſoupe.

Navets en cardons.

Entremets. Ayez de gros navets longs, coupez-les en deux ou trois, ſuivant leur groſſeur, dans leur longueur ; uniſſez le deſſus de la même façon que les cardons & pour leur donner la même reſſemblance ; gliſſez le couteau le long du navet pour en lever des filets, ce qui vous fera des rayures comme aux cardons ; vous les ferez cuire & ſervirez de même.

Navets de pluſieurs façons.

Hors-d'œuvre. Nous avons pluſieurs ſortes de navets, ceux des environs de Paris, de Chartres, les petits navets de Bourgogne & de Freneuſes qui ſont les meilleurs. La façon des ragoûts de navets ſe trouve à l'article des ragoûts Tom. 3 ; l'on peut encore les ſerviren maigre

hors-d'œuvre ; après les avoir ratissés, coupés & fait cuire comme vous voulez avec de l'eau, du sel, & un peu de beurre, vous les égouttez, & mettez dans une sauce blanche à la moutarde bien liée & assaisonnée de haut goût.

Ravioles & Raves de plusieurs façons.

Entremets.

Les raves tendres que l'on nomme ravioles se peuvent servir en entremets après les avoir épluchées & blanchies jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites, vous les coupez de la longueur du petit doigt, & les mettez dans un bon consommé & les faites mijotter longtems pour qu'elles prennent du goût ; assaisonnez de sel, gros poivre, en servant un pain de beurre manié d'une pincée de farine ; faites lier sur le feu, à la place de beurre vous y pouvez mettre du bon coulis & faire réduire en sauce bien liée. *Autre façon :* les ravioles à moitié cuites dans l'eau, vous les rachevez dans un syrop de sucre, les égouttez & trempez dans une pâte à vin pour les faire frire, & servez glacées de sucre. Les radis s'accommodent de même.

DES CAROTTES, PANAIS, RACINES DE PERSIL DE PLUSIEURS FAÇONS.

Hors-d'œuvre

Pour les ragoûts de racines, voyez l'article des ragoûts tome 3. On les sert en maigre après les avoir fait cuire dans la marmitte, égoutées & coupés comme vous voulez; vous les mettez dans une sauce blanche, de haut goût, & de la moutarde; vous les servez aussi froides avec de l'huile, vinaigre, sel, gros poivre, persil blanchi haché; si vous voulez les servir avec différentes sauces vous les faites mijoter dedans pour qu'elles prennent du gout; la racine de persil doit être blanchie longtems avant que de s'en servir par rapport à la force de son parfum.

Poireaux & Celleri.

Entremets

Voyez ragoût de celleri à l'article des ragoûts, on en fait encore d'autre usage; quand il est tendre on le sert en salade; l'on s'en sert aussi à mettre dans les bouillons; il en faut peu à cause de la force de son parfum; l'on peut aussi le servir en entremets, en ne prenant que les cœurs que vous faites bien blanchir; ficellez les & faites cuire un peu plus des trois quarts dans la mar-

mitte ; étant égouttés vous les marinez avec sel, gros poivre, un peu de vinaigre, fines herbes, clous de gerofle ; ressuyez-les dans un linge pour les tremper dans une pâte à vin, & faites frire : les poireaux sont bons pour les bouillons ; étant cuits aux trois quarts, vous prenez les blancs & les farcissez dans le milieu, trempez-les dans une pâte à vin & les faites frire d'une couleur dorée.

Epinars à la crême.

Ayez des épinars blanchis à grande eau & bon feu ; pressez-les & les mettez dans une casserole avec beaucoup de bon beurre, sel, muscade ; passez-les longtems sur un petit feu ; mouillez de bonne crême, & faites reduire qu'il ne reste point de sauce ; bien doux, gras de beurre, garnissez autour des croutons frits. Entremets.

Epinars en tabatieres.

Coupez des tranches de pain rassi de l'épaisseur de deux pouces ; arrondissez-les, ou coupez-les en quarré en forme de tabatiere ; creusez le dedans sans pres- Entremets.

ſer le fond & les faites frire d'une couleur dorée en pleine friture ; égouttez ſur un linge ; étant prêt à ſervir, vous les tiendrez chaudement, & mettrez dedans un ragoût d'épinars fini de bon goût ; il faut ſix ou ſept tabatieres pour un plat ; les débris vous ſerviront à faire de la mie pour la ſoupe du commun.

Epinars à l'Angloiſe.

Entremets. Etant lavés & égouttés, vous les mettez dans une caſſerole ſur un petit feu juſqu'à ce qu'ils ſoient tout-à-fait cuits ; égouttez-en l'eau qu'ils ont rendue, & y mettez un bon morceau de beurre manié d'une pincée de farine, du ſel fin, muſcade rapée ; faites lier ſur le feu.

Epinars à la bonne Femme.

Entremets Epluchez, lavez & égouttez les épinars ; mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, quatre échalottes, un clou de girofle, ſel, un peu de gros poivre ; faites les cuire à petit feu juſqu'à ce qu'il ne reſte plus de ſau-

ce, & les remuez de tems en tems; en finiſſant, mettez-y un peu de ſucre, & un pain de beurre manié d'une pincée de farine.

Epinars à la Provençale.

Faites blanchir les épinars & les preſſez, mettez-les dans une caſſerole avec un bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, ſel, gros poivre, un verre d'huile; paſſez-les longtems; en finiſſant, mettez-y deux cuillerées de coulis; ſervez garnis de Croutons frits. Entremets.

Epinars au bouillon.

Etant blanchis, preſſés & hachés, mettez les dans une caſſerole avec du bon conſommé; faites-les bouillir longtems & reduire la ſauce juſqu'a-ce qu'ils aient pris bon goût; mettez-y un peu de coulis pour les lier. Entremets.

Epinars à la Saint Cloud.

Ayez des épinars blanchis preſſés & hachés; paſſez longtems ſur un petit feu avec quelques pains de beurre, une tranche de jambon, un bouquet de perſil, Entremets.

ciboules, deux échalottes; singez & mouillez de coulis, & de la crême double; faites mijotter; assaisonnez à propos; laissez reduire; qu'ils soient bien liés; ôtez le bouquet & le jambon.

Du pourpier.

Entremets. Le pourpier, vous le ficellez en paquets & le mettez cuire dans la marmitte & vous en servez à garnir des potages; l'on en fait des ragoûts pour servir avec des entrées; l'on en fait confire au vinaigre & au sel. Si vous voulez le servir pour entremets, vous le trempez crud dans une omelette; assaisonnez de sel, faites frire & le servez glacé de sucre; vous pouvez encore le tremper dans une pâte à vin, après l'avoir mariné dans de l'eau de vie.

Des cardes de poirées de plusieurs façons.

Entremets. Coupez-les de la longueur que vous voulez, & les épluchez pour les faire cuire dans de l'eau, un peu de beurre manié de farine & du sel; étant bien cuites & blanches, mettez les dans une bonne sauce blanche, un peu de

haut goût, & les laiſſez quelque tems, juſqu'à ce que vous ſerviez, ſur de la cendre chaude pour qu'elles prennent du goût; en gras, vous les mettez dans un bon coulis & du bon beurre; en ſervant un filet de vinaigre. Si vous voulez les mettre au Parmeſan, vous ferez la ſauce plus courte & plus douce, les arrengerez ſur une mie de pain paſſée au beurre, un peu de ſauce, poudrez de Parmeſan; couvrez les cardes avec le reſtant de la ſauce & du Parmeſan; faites prendre couleur au four; ſervez, qu'il ne reſte preſque point de ſauce.

De l'oſeille, laitues & chicorées.

Voyez dans l'art. des ragoûts tome 3, vous y trouverez le ragoût de farce d'oſeille, celui de laitues & de chicorée; les deux dernieres ſe mangent en ſalades, & ſervent à garnir des potages étant cuites dans le pot; les montans de laitues Romaines on les fait cuire comme les cardes de poirée, & ſe ſervent de même façon. Entremets.

Laitues de pluſieurs façons.

Vous les faites blanchir entieres & Entremets.

les preſſez ; renverſez-les ſur la table pour ôter les petits cœurs & y mettre à la place une bonne farce ; remettez les feuilles l'une après l'autre en mettant un peu de farce entre ; ficellez & faites cuire dans une bonne braiſe ; étant égouttées & dreſſées ſur le plat, vous ſervez deſſus une ſauce à la poulette un peu liée, ou une bonne ſauce au coulis de veau, & autres, celui que vous voudrez ; vous pouvez encore, étant cuites, bien égouttées & froides, les tremper dans de l'œuf battu, les panner de mies de pain & les faire frire.

Choux-fleurs.

Entremets. Mettez vos choux-fleurs dans de l'eau fraîche, à meſure que vous les épluchez & les faites cuire avec du bouillon ou de l'eau, un morceau de beurre & du ſel ; retirez-les du feu avant qu'ils ſoient tout-à-fait cuits, ils ſe racheveront en les laiſſant un peu dans leur cuiſſon ; étant égouttés & dreſſés ſur le plat, en maigre, vous mettrez deſſus une bonne ſauce blanche ; en gras, un bon coulis avec deux pains de beurre : ſi vous voulez les faire mijotter dans la ſauce ; ils auront

meilleur goût, mais ils n'auront pas si bonne mine.

Choux-fleurs à la Reine.

Entremets. Mettez dans une casserole de la rouelle de veau & jambon coupé en dez, un peu de beurre, persil, ciboules, une gousse d'ail, échalottes; passez sur le feu; singez & mouillez avec un peu de consommé, une chopine de crême; laissez reduire en sauce bien liée; passez au tamis; mettez un tiers de cette sauce dans le plat; arrangez dessus des choux-fleurs cuits comme les précédens; arrosez le dessus avec le restant de la sauce; pannez de mies de pain des petits morceaux de beurre sur la mie; faites prendre couleur au four.

Choux-fleurs en baignets.

Entremets. Faites-les cuire comme les premiers; ayez attention qu'ils ne soient pas trop cuits; étant égouttées, vous les trempez dans une pâte à vin, & les faites frire d'une belle couleur; servez chaud.

Choux-fleurs au Parmesan.

Entremets. Etant cuits comme les premiers & égouttés, mettez du bon beurre dans un peu de coulis ; faites lier sur le feu ; sel, gros poivre ; mettez un peu de cette sauce dans le fond du plat avec du Parmesan rapé ; arrangez dessus les choux-fleurs ; arrosez avec le restant de la sauce ; couvrez moitié Parmesan, & moitié mies de pain ; faites prendre couleur au four ; servez à courte sauce.

Choux-fleurs au jus.

Entremets. Ayez des choux-fleurs presque cuits & égouttés, & arrengez-les dans une petite casserole bien juste comme s'ils étoient sur le plat la queue en bas ; mettez-y du bon jus & les faites mijotter quelque tems pour prendre goût ; dressez-les sur le plat sans y mettre le jus ; arrosez-les avec un bon coulis bien lié où vous aurez mis un pain de beurre.

Choux-fleurs en ragoût.

Entremets. Faites-les cuire avec du bouillon, un bon morceau de beurre & du sel ;

étant égouttés, dreſſez-les ſur le plat; ſervez deſſus un petit ragoût bien fini de ris de veau, foies gras & champignons.

Concombres à la poulette.

Hors-d'œuvre. Coupez les concombres en gros dez & les faites bouillir trois ou quatre bouillons dans de l'eau & les égouttez; mettez-les dans une caſſerole avec de l'échalotte, perſil, ciboules hachées; un bon morceau de beurre, ſel, gros poivre; paſſez ſur le feu; ſingez un peu fort & mouillez d'excellent bouillon; faites cuire & reduire à courte ſauce; mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec du verjus, un pain de beurre manié d'une pincée de farine & ſeparé en petits morceaux, de la muſcade rapée; ſervez, la ſauce relevée & bien liée.

Concombres farces.

Hors-d'œuvre. Epluchez & vuidez les concombres par le bout d'enhaut, en faiſant ſortir ce qui eſt dedans avec une groſſe lardoire; faites les blanchir deux ou trois bouillons; égoûtez & les rempliſſez, en gras, avec une farce de blanc de

volaille cuite de bon goût ; en maigre, avec une farce de poiſſon ; il faut les ficeller & faire cuire dans une braiſe bien nourrie ; ils vous ſervent à garnir des entrées, ou ſeuls pour hors-d'œuvre, en mettant deſſus une ſauce au coulis.

Concombres au baſilic.

Hors-d'œuvre. Ayez des concombres farcis & cuits comme les précédents ; étant froids vous les coupez & trempez dans des œufs battus ; pannez & faites frire ; vous pouvez mettre moitié mies de pain & de parmeſan ; étant froids & coupés en tranches, vous les ſervez en baignets en les trempant dans une pâte à vin, & les faites frire de belle couleur.

Concombres à la Reine.

Hors-d'œuvre Mettez dans une caſſerole un quarteron de rouelle de veau, une tranche de jambon, le tout émincé ; cinq ou ſix échalottes, perſil, ciboules, thym, laurier, baſilic, deux clous de girofle, un pain de beurre ; paſſez longtems ſur un petit feu ; ſingez fort & mouillez de conſommé & d'un demi-ſetier de crême double ; laiſſez reduire en ſauce liée, paſſez au tamis, mettez

y des concombres émincés ou coupés en dez ; preſque cuits dans du bouillon gras, ſel, gros poivre ; ayez ſoin de les bien égoutter & les rachevez de cuire dans la ſauce ; qu'elle ſoit courte & un peu relevée.

Salade de Concombres.

Entremets. Il faut les émincer & faire mariner du jour au lendemain avec un peu de vinaigre, du ſel, & pluſieurs oignons coupés en rouelle ; pour vous en ſervir vous les preſſez fort dans un linge & en faites ſortir toute l'eau.

AUBERGINES.

Entre-me C'eſt un légume qui a la figure d'un petit concombre, à cette différence que la couleur en eſt violette ; elles ſont communes en Languedoc ; l'on ne peut en avoir à Paris qu'en faiſant venir de la graine de Languedoc ; vous ne faites que les couper en deux dans leur longueur, ſans les peler ni vuider ; les mariner avec de l'huile, ſel, gros poivre, panner de chapelure de pain & cuire entre deux petits feux, deſſous un couvercle de tourtiere pendant une demi-heu

Aubergines frites.

Entremets. Coupez-les en deux dans leur longueur, & les mettez prendre goût pendant une demi-heure dans une pâte à frire un peu relevée ; faites frire ; servez garni de persil frit.

MELONS,

comment les confire.

Faites bouillir un tiers de vinaigre avec deux tiers d'eau, des clous de girofle & du sel à proportion pour que la saumure soit relevée ; vous avez des petits melons, les plus petits sont les plus estimés, que vous arrangez dans un pot de terre après les avoir essuyés avec une serviette pour ôter le duvet ; versez dessus la saumure bouillante, & les tenez sur de la cendre chaude jusqu'au lendemain que vous recommencerez & continuerez de cette façon, jusqu'à ce qu'ils soient bien verds ; étant froids vous couvrez le pot, & le conservez dans un endroit frais pour vous en servir à votre volonté à faire des ragoûts & salades.

Melons en Baignets.

Le Melon étant bien choisi & mur à propos se sert crud pour hors-d'œuvre ; si l'on en veut faire un entremets, vous le coupez en gros dez & le faites mariner avec un peu de sucre & de l'eau de vie ; faites le bien égoutter & le trempez dans une pâte à frire qui ait de la consistance ; faites frire de belle couleur ; glacez de sucre & avec la pelle rouge. Entremets.

Du Bled de Turquie, Cornichons, Achia, Perce-pierre, Capres, Capucines ; comment les confire.

Le Bled de Turquie, il le faut prendre tout verd & encore moëlleux ; le tems où il est bon à confire est environs les Notre-Dame, ainsi que les Cornichons ; l'un & l'autre se font confire comme les petits Melons ; la Perce-pierre que l'on fait aussi confire dans le même tems, après l'avoir épluchée de ses cotons & fait blanchir un bouillon ; retirée à l'eau fraîche & égouttée, vous la mettez dans un pot avec un demi-quart d'eau, le reste en

vinaigre jusqu'à ce qu'elle en soit couverte, du sel & clous de girofle à proportion; les Capucines, on les confit simplement au vinaigre aussi-tôt qu'elles paroissent en bouton; l'Achia nous arrive confit au vinaigre pur; c'est une racine ou montant qui nous vient des Isles; les Capres, il nous en vient de plusieurs endroits aussi confites au vinaigre; il faut qu'elles trempent toujours dedans pour qu'elles se conservent.

Des Cheruis, Salsifix, Pommes de terre & Taupinambours.

Entremets. Les Cheruis, vous les ratissez & faites cuire avec de l'eau, un morceau de beurre manié de farine, du sel; il ne faut qu'un quart d'heure de cuisson; vous les égouttez & trempez dans une pâte à vin, & faites frire de belle couleur; les Salsifix, vous les ratissez, faites cuire de même ou simplement avec de l'eau; il faut beaucoup plus de tems; égouttez-les & servez dans une bonne sauce blanche; les Pommes de terre & les Taupinambours se font cuire de même; étant égouttés, vous ôtez la peau & les mettez dans une sauce blanche relevée, ou une sauce à la moutarde.

Des fines Herbes.

L'on comprend ſous le nom de fines herbes, le perſil, ciboule, ail, rocambole, échalote, ſarriette, fenoüil, thym, laurier, baſilic; & ſous le nom de fines herbes à ravigotte, l'eſtragon, le cerfeuil, la corne de cerf, la pimprenelle, le creſſon alènois, la civette; nous avons encore les fines herbes qui ne ſont point de la ravigotte; le creſſon de fontaine, le baume, le romarin, le triple-madame; j'ai marqué les différens uſages où elles ſont employées.

Du Houblon.

Le printems eſt la ſeule ſaiſon où l'on peut manger du houblon; il faut le faire cuire & ſervir de la même façon que les aſperges. Entremets.

Des Cardons d'Eſpagne, ou Cardes d'Artichauts.

Nous en avons de bonnes aux environs de Paris; cependant celles de Tours ſont les plus eſtimées; elles commencent à être bonnes au mois de No- Entremets.

vembre ; rejettez les feuilles extérieures & ne vous ſervez que de celles qui ſont blanches & point creuſes ; coupez-les de la longueur du doigt & les faites cuire trois ou quatre bouillons dans l'eau & les retirez à l'eau tiéde pour les éplucher de la petite peau qui eſt deſſus & deſſous, & les jettez à l'eau fraîche à meſure que vous les avez épluchées ; faites-les cuire avec du bouillon, bardes de lard, graiſſe de bœuf, un peu de beurre manié avec un peu de farine, peu de ſel, qu'elles bouillent longtems & à petit feu ; étant égouttées & eſſuyées avec un linge blanc, vous les mettez dans du conſommé & du coulis ; faites-les mijotter longtems ; ſervez d'un beau blond, bien dégraiſſé, la ſauce conſiſtante.

Cardes au Parmeſan.

Entrémets. Accommodez-les comme les précédentes ; que la ſauce en ſoit douce ; mettez-en peu dans le fond du plat avec du Parmeſan rapé, mêlé avec un peu de mies de pain ; arrangez-y les cardes ; arroſez avec le reſtant de la ſauce & du Parmeſan comme deſſous ; faites prendre couleur au four ; ſervez la ſauce courte & bien dégraiſſée.

Cardes à la bonne femme.

Etant cuites, vous les faites mijotter longtems avec de bon consommé, sel, gros poivre; en servant, mettez-y un pain de beurre manié de farine; remuez sur le feu jusqu'à ce que la sauce soit liée. Entremets.

Cardes à la sauce blanche.

Faites une sauce avec bon beurre, une bonne pincée de farine, un filet de vinaigre, sel, gros poivre, du bon bouillon; faites lier sur le feu; mettez-des cardes cuites, & les tenez un peu de tems sur la cendre chaude pour qu'elles prennent du goût. Entremets.

DES ARTICHAUTS.

C'est un légume que nous avons depuis le commencement du Printems, jusqu'à la fin de l'Automne; il y en a de bons aux environs de Paris; les meilleurs sont ceux qui viennent de Laon; les rouges, l'on en fait peu d'usage, si ce n'est pour manger à la poivrade.

Artichauts confits & ſechés.

Si vous les voulez en feuillage, vous les parerez comme pour un entremets, en coupant les feuilles courtes; faites-les cuire dans de l'eau, juſqu'à ce que vous puiſſiez en ôter le foin; étant lavés & égoutés, vous les rangez dans des pots & y mettez une ſaumure, faite avec un tiers d'eau, les deux tiers de vinaigre, clous de girofle, beaucoup de ſel; couvrez la ſaumure avec de l'huile, & les conſervez au frais couverts de parchemin; pour vous en ſervir comme des autres, vous les mettez tremper dans de l'eau bouillante, & les racheverez de cuire de la façon que vous voudrez: ceux que vous faites ſécher, vous en ôtez toutes les feuilles en tournant les culs proprement juſqu'au foin; faites les blanchir juſqu'à ce que le foin cuiſe, & les mettez ſecher ſur des vanettes au ſoleil, ou au four après que le pain eſt tiré; il faut les prendre tendres; la meilleure ſaiſon eſt l'été ou le commencement de l'automne.

Artichauts à la ſauce blanche.

Il faut les parer & faire cuire avec de l'eau, un bouquet de fines herbes, du beurre, du ſel, les égouter, ôter le foin & les ſervir avec une ſauce blanche bien aſſaiſonnée. Entremets.

Artichauts en feuillage

Parez les artichauts & laiſſez les feuilles fort longues ; faites-les blanchir & cuire avec bon bouillon, un bouquet de fines herbes, clous de girofle, quelques bardes de lard, ſel, gros poivre ; étant égouttés & vuidés de leur foin ; ſervez dedans une ſauce d'un bon coulis, un pain de beurre & jus de citron, ſel, gros poivre. Entremets.

Artichauts frits.

Ayez des artichauts tendres que vous coupez en pluſieurs morceaux ; ôtez le foin ; laiſſez peu de feuilles ; étant lavés & bien égouttés, mettez-les mariner une demi-heure avec un œuf, de la farine, du ſel, bien maniés enſemble ; faites les frire ; ſervez garni de Entremets.

perſil frit ; ſi vous voulez les faire frire d'une autre façon, vous les ferez cuire à moitié dans une petite braiſe, & les mettrez dans une pâte à vin & les ferez frire.

Artichauts à la glace ou en cryſtaux.

Entremets. Ce n'eſt autre choſe que des artichauts violets que vous mettez ſur un plat avec des morceaux de glace bien clairs.

Artichauts à la Barigoult.

Entremets. Délayez deux jaunes d'œufs avec toutes ſortes de fines herbes hachées, comme perſil, ciboules, champignons, échalottes, rocamboles, baſilic, un verre d'huile, ſel, gros poivre ; foncez une caſſerole avec des bardes de lard, un peu de bouillon ; mettez deſſus des artichauts que vous aurez parés ; faites blanchir & ôtez le foin ; mettez les fines herbes dans les artichaux, & les faites cuire à petit feu à la braiſe, couverts d'un couvercle avec du feu ; la cuiſſon faite, vous les dreſſez ſur le plat & les ſervez avec une ſauce faite d'un bon coulis, un pain de beurre, un jus de citron ; mettez-

en

en la moitié dans les artichauts & le reſte dans le fond du plat.

Artichauts à la crême.

Mettez dans une caſſerole de la rouelle de veau & une tranche de jambon coupée en dez, échalottes, perſil, ciboules, deux clous de girofle, un peu de bon beurre, des champignons; ſingez & mouillez de bon bouillon; faites cuire une heure à petit feu; paſſez au tamis ſans dégraiſſer; la ſauce étant courte, mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême; faites lier ſur le feu; mettez-y un jus de citron; ſervez deſſus des artichauts cuits dans une petite braiſe blanche. Entremets.

Artichauts au Prévôt.

Hachez une demi-douzaine de gros oignons & les paſſez ſur un petit feu avec du beurre, juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits; en finiſſant, mettez-y du gros poivre, deux anchois hachés; une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême; ayez des culs d'artichauts cuits à la braiſe & égouttés; mettez-y les oignons en les rempliſſant comme il Entremets.

faut ; pannez le deſſus, moitié mies de pain & Parmeſan ; faites prendre couleur au four ; ſervez ſans ſauce.

Artichauts à la mariniere.

Entremets. Coupez des artichauts comme pour frire ; ne laiſſez à chaque morceau qu'une ou deux feuilles ; faites-les blanchir à moitié cuits, & les mettez dans une caſſerole avec un demi-verre d'huile, perſil, ciboules, échalottes, une pointe d'ail, champignons, le tout haché, ſel, gros poivre ; paſſez ſur le feu ; ſingez ; mouillez avec du jus, vin de Champagne ; faites cuire & réduire à courte ſauce ; en finiſſant, dégraiſſez & y preſſez un grand jus de citron ; dreſſez ſur le plat les feuilles en l'air.

Artichauts à l'Italienne.

Entremets. Parez les artichauts & les coupez en quatre, les feuilles courtes ; faites-les blanchir juſqu'à ce qu'ils quittent le foin ; faites-les cuire avec bardes de veau, de lard, tranches de jambon, un demi-verre d'huile, deux gouſſes d'ail, ſel, gros poivre ; étouffez-les

sur de la cendre chaude jusqu'à ce qu'ils soient cuits ; mettez-y un peu de coulis en finissant, & un demi-verre de vin de Champagne ; faites bouillir deux bouillons pour dégraisser ; servez avec la sauce & un grand jus de citron.

Artichauts aux fines herbes.

Ayez des artichauts tendres que vous parez, & les faites cuire jusqu'à ce que vous puissiez ôter le foin avec de l'eau, un bouquet de persil, ciboules, échalottes, deux gousses d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, gros poivre ; ôtez le foin & les dressez sur une tourtiere foncée de bardes de lard ; mettez dans les artichauts une sauce que vous aurez fait bouillir un moment avec un bon verre d'huile, persil, ciboules, champignons, basilic haché, sel, gros poivre ; mettez cuire au four ; que les feuilles soient un peu grillées ; servez avec leur sauce. Entremets.

Artichauts au vin de Champagne.

Faites blanchir des artichauts entiers que vous aurez appropriés, & jusqu'à Entremets.

ce qu'ils quittent le foin ; mettez-les cuire entre des bardes de lard, de veau, un verre de vin de Champagne, autant de bouillon, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, gros poivre, & vous les servirez avec une sauce au vin de Champagne.

Artichauts aux trufes.

Entremets. Prenez des artichauts tendres que appropriez, & les faites cuire aux trois quarts dans de l'eau ; ôtez le foin, les lavez & égouttez ; mettez-les mijotter une demi-heure avec des trufes hachées, un demi-verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis, un bouquet de fines herbes, sel, gros poivre, un demi-verre d'huile ; en finissant, ôtez le bouquet; dégraissez; pressez-y un jus de citron ; servez avec leur sauce courte.

Artichauts à la poële.

Entremets. Coupez les artichauts comme pour frire ; faites-les cuire à moitié dans l'eau; mettez-les dans une casserole avec deux pains de beurre, trois cuillerées de coulis, un verre de vin de Champa-

gne, perſil, ciboules, un peu de fenouil, champignons, deux échalottes, le tout haché, ſel gros poivre; laiſſez cuire & réduire à courte ſauce; un jus de citron en ſervant.

Artichauts à la Brie.

Laiſſez les artichauts entiers & les appropriez en deſſous & le deſſus des feuilles; faites-les bouillir dans de l'eau juſqu'à ce qu'ils quittent le foin; étant vuidés & égouttés, rempliſſez-les avec une bonne farce de ce que vous voudrez; uniſſez avec de l'œuf battu; pannez de mies de pain & des petits morceaux de beurre ſur la mie; mettez les artichauts ſur un plat foncé de bardes de lard ou de beurre, ſel, gros poivre, un bouquet de fines herbes, un verre de vin de Champagne; faites cuire au four; étant de belle couleur, bien cuits, égouttez-les & ſervez deſſous la ſauce que vous voudrez. Entremets.

Artichauts à la ſaint Cloud.

Appropriez des artichauts & les vuidez de leur foin; faites les cuire aux trois quarts dans une braiſe de Entremets.

bon goût ; égouttez-les ; & refroidis ; ayez un ragoût de petits pigeons bien fini & bien lié ; étant froid mettez-le dans les artichauts un pigeon dans chacun ; trempez-les dans une pâte faite avec deux œufs délayés avec de la farine, une cuillerée d'huile, un peu de sel ; faites-les frire en pleine friture bien chaude ; servez d'une belle couleur dorée.

Autre façon d'Artichauts à la saint Cloud.

Entrée Préparez les artichauts comme les précédens ; étant remplis du ragoût de pigeons, mettez dessus un peu de farce ; qu'elle couvre toutes les feuilles ; pannez de mies de pain & un peu de beurre sur la mie ; mettez les artichauts sur des bardes de lard dans une tourtiere, & quelques tranches de veau ; faites cuire au four d'une belle couleur ; étant prêts à servir, dressez les artichauts sur le plat ; donnez un coup de couteau dans le milieu de la farce pour faire entrer un peu de sauce à l'Espagnole, & mettez le reste dans le fond du plat ; vous avez autant de belles crêtes de coq cuites dans un blanc que vous avez d'ar-

tichauts ; mettez-en une à chaque trou que vous avez fait à la farce en la faisant tenir comme si elle étoit sur la tête du coq.

Artichauts à la Gendarme.

Entremets. Appropriez les artichauts & les vuidez de leur foin avec le manche d'une cuillere sans les casser ; faites-les frire à moitié entiers ; retirez-les pour les mettre rachever de cuire sur le gril dans une caisse de papier avec de l'huile, sel gros poivre & toute sorte de fines herbes sans être hachées ; servez avec leur sauce après avoir ôté les fines herbes.

Artichauts au pere Bernard.

Entremets. Coupez des artichauts en deux après les avoir appropriés ; ôtez-en le foin & les faites cuire aux trois quarts dans une bonne braise ; étant égouttés, vous les farinez ; faites frire & servez garni de persil frit.

Artichauts à la sainte Menehould.

Entremets. Ayez des culs d'artichauts cuits dans

un blanc ; ôtez le foin & y mettez à la place un ragoût de salpiqnon bien cuit & bien lié ; couvrez d'un peu de farce ; pannez de mies de pain ; mettez-les sur le gril & faites prendre couleur au four pour qu'il colore partout ; servez dessous une sauce legere de bon goût.

Artichauts à la Pompadour.

Entremets. Faites une gelée avec de la rouelle & la moitié d'un jarret de veau que vous faites suer sans être colorés, avec un peu de jambon, zestes de racines mouillées de bon bouillon, & faites bouillir longtems jusqu'à ce qu'il soit assez fort pour être en gélée ; passez au tamis & mettez clarifier en faisant faire quelques bouillons avec du sel ce qu'il en faut, la moitié d'un citron en tranche & des blancs d'œufs ; passez-la dans une serviette & la mettez dans le plat, où vous aurez mis des culs d'artichauts cuits dans un blanc fait avec bon bouillon, bardes de lard, tranches de citron & du sel ; il faut que les culs d'artichauts baignent dans la gelée ; faites prendre à la glace.

Artichauts à la Hollandoiſe.

Ayez des culs d'artichauts cuits à moitié dans un blanc, juſqu'à ce que le foin quitte ; mettez-les dans une caſſerole avec deux pains de beurre maniés d'une pincée de farine, bon bouillon, un bouquet de fines herbes, ſel, gros poivre ; faites cuire & réduire à courte ſauce ; en finiſſant ôtez le bouquet ; mettez-y une bonne pincée de perſil blanchi haché très-fin, & un grand jus de citron. Entremets.

Artichauts en baignets.

Prenez des culs d'artichauts cuits dans une braiſe de bon goût ; égouttez ; & froids, vous les coupez comme vous voulez & les trempez dans une pâte à vin, & les faites frire ; ſervez garni de perſil frit. Entremets.

Artichauts en accolade.

Prenez dix culs d'artichauts cuits dans un blanc de bon goût ; qu'ils ſoient bien entiers ; ayez un ſalpiquon de ce que vous voudrez, cuit & fini de Entremets.

bon goût bien lié ; rempliſſez-en cinq culs d'artichauts, & les couvrez avec les cinq autres, en les collant enſemble avec du jaune d'œufs ; trempez-les après dans une omelette, & les pannez de mies de pain ; faites frire de belle couleur.

Salade d'Artichauts.

Entremets. Ayez des culs d'artichauts cuits dans un blanc & bien égouttés ; dreſſez-les dans le plat ; garniſſez le deſſus de filets d'anchois, petites capres entieres, fourniture de ſalade au tour ; aſſaiſonnez de peu de ſel, gros poivre, huile & vinaigre.

Artichauts au Parmeſan.

Entremets. Mettez dans le fond du plat un peu de ſauce au blond de veau, où vous aurez mis deux pains de beurre & du gros poivre ; poudrez-la de Parmeſan rapé ; arrangez deſſus des culs d'artichauts cuits dans un blanc & bien égouttés ; arroſez-les avec le reſtant de la ſauce & du Parmeſan deſſus ; faites prendre couleur au four ; que la ſauce ſoit courte & bien dégraiſſée ; garniſſez de

mies de pain si vous voulez en les accommodant.

Artichauts au Bacha.

Faites une sauce avec du beurre, persil, ciboules, échalottes, champignons hachés ; passez sur le feu ; singez; mouillé de bon bouillon ; laissez reduire ; en finissant mettez y trois jaunes d'œufs délayés avec cerfeuil haché, du verjus, sel, gros poivre, muscade ; faites lier & servez dessus des culs d'artichauts cuits dans un blanc & bien égouttés. Entremets.

Artichauts à la Bechamel.

Ayez des artichauts en feuilles si vous voulez, & les faites cuire avec du bouillon, tranches de citron, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, gros poivre ; étant vuidés & égouttés, dressez sur le plat, & versez y une bonne sauce à la Bechamel, où vous aurez mis en finissant un pain de beurre que vous faites lier. Entremets.

Artichauts à la Mayence.

Coupez autant de tranches de jam- Entre-

 mets.

bon que vous avez de culs d'artichauts cuits dans un blanc un peu doux de sel ; faites fuer le jambon jusqu'à ce qu'il soit cuit ; dressez-les dans le plat ; mettez les culs d'artichauts dessus ; qu'ils soient bien égouttés ; mettez un peu de coulis dans la casserole ; détachez ce qui tient après ; ajoutez-y une cuillerée de consommé, du gros poivre, un filet de vinaigre, & un pain de beurre manié d'une pincée de farine ; faites lier sur le feu ; servez dessus les artichauts.

DES TRUFES.

La truse nous vient des païs chauds, principalement du Périgord, de la Gascogne, de l'Agenois, du Limosin, & autres endroits ; c'est une sorte de racine de figure raboteuse de différente grosseur, qui croît dans le sein de la terre, sans pousser ni feuilles ni tiges au dehors ; comme les cochons en sont très-friands, ils servent beaucoup à les découvrir ; les meilleures sont celles qui sont marbrées en-dedans & noires en dessus, d'une odeur agréable & ferme ; les plus grosses sont les plus estimées ; elles donnent bon goût à une infinité de ragoûts, & se servent seules pour entremets.

Trufes au court-bouillon.

Entrem. Mettez tremper des groſſes trufes dans de l'eau tiéde pour les bien frotter & en ôter toute la terre avec une broſſe ; étant bien nettes, vous les faites cuire avec moitié vin & moitié bouillon, ſel, gros poivre, un bouquet de fines herbes, zeſtes de racines, tranches d'oignons ; ſervez chaudement dans une ſerviette.

Trufes au vin de Champagne.

Entrem. Il faut les nettoyer comme les précédentes ; faites-les bouillir à grands bouillons avec ſuffiſamment de vin de Champagne, un peu de ſel, environ un bon quart d'heure ; ſervez chaudement dans une ſerviette.

Trufes à la Maréchale.

Entrem. Etant bien nettoyées comme les précédentes, vous les aſſaiſonnez de ſel, gros poivre & les entortillez dans du papier ; mettez-les dans une marmite bien couverte ; faites-les cuire enterrées dans la cendre chaude ; ſer-

vez-les chaudement dans une ſerviette.

Truſes à la cendre.

Entremets. Etant bien néttoyées vous les entortillez dans pluſieurs papiers ſans aucun aſſaiſonnement ; mouillez les dernieres enveloppes ; faites-les cuire une heure enterrées dans de la cendre chaude.

Truſes en puits.

Entremets Ayez des groſſes truſes bien néttoyées ; vuidez-les en-dedans avec une petite cuillere ſans les rompre ; hachez ce que vous avez ôté avec quelques foies gras, moëlle de bœuf, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, & liez de quelques jaunes d'œufs ; mettez cette farce dans les truſes ; bouchez les trous du premier morceau que vous avez ôté ; faites les cuire entre des bardes de lard ; tranches de veau, de jambon, un verre de vin de Champagne, un bouquet de fines herbes ; la cuiſſon faite, mettez deux cuillerées de coulis dans la ſauce pour la lier ; faites bouillir pour dégraiſſer & la faire réduire ; paſſez au tamis ; un jus de citron en ſervant ſur les truſes.

Trufes à la Poële.

Foncez une caſſerole de tranches de veau, de jambon ; arrangez deſſus des trufes que vous aurez pelées ; couvrez les de bardes de lard, tranches d'oignons, zeſtes de racines, un bouquet de fines herbes, ſel, gros poivre ; faites ſuer ſur un petit feu ; mouillez de vin de Champagne ; rachevez la cuiſſon ; mettez-y un peu de coulis ; dégraiſſez ; paſſez & faites réduire en petite ſauce ; en finiſſant un petit jus de citron ; arroſez-en les trufes. Entremets.

Trufes en timbales.

Prenez des groſſes trufes bien nettoyées, aſſaiſonnez-les de ſel fin, un peu de gros poivre ; mettez-les chacune dans une petite timbale que vous aurez foncée d'une pâte fine briſée ; couvrez de même pâte que vous ſoudez & faites cuire trois quarts d'heures au four ; ſervez ſortant du four ſans ſauce. Entremets.

Trufes aux fines herbes.

Coupez des trufes en tranches après Entremets.

les avoir pelées & les mettez sur le plat avec quelques cuillerées d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules échalottes hachées, basilic en poudre; faites-les bouillir deux ou trois petits bouillons & les retournez pour les faire encore bouillir deux minutes; ôtez du feu & y pressez un jus de citron.

Trufes aux Croutons.

Entremets. Coupez des mies de pain avec une videlle & les passez sur le feu avec de l'huile, de belle couleur; égouttez-les sur la nappe; pelez des trufes & les coupez en tranches; passez-les sur le feu avec un peu d'huile, fines herbes & champignons hachés, sel, gros poivre; mouillez de bon coulis, un demi-verre de vin de Champagne, un peu de bon consommé; faites bouillir & reduire au point d'une sauce; dégraissez; mettez y les croutons seulement pour chauffer; pressez y un jus de citron; dressez sur le plat.

Trufes en croustade.

Entremets. Foncez une tourtiere avec une pâte à demi-feuilletage; arrangez-y dessus

des truffes assaisonnées avec du sel fin ; couvrez de même pâte en bordant tout au tour comme une tourte ; dorez le dessus & faites cuire trois quarts d'heure au four ; servez sortant du four sans ouvrir la tourte.

Asperges de plusieurs façons.

Entremets. Dans la nouveauté celles de Belleville & de Mesnil-montant passent pour les meilleures ; les plus grosses sont les plus estimées ; vous les coupez de la longueur que vous jugez à propos ; pour qu'elles soient plus propres, vous les ratissez & faites cuire à l'eau bouillante & un peu de sel ; il faut peu de tems pour la cuisson ; qu'elles soient un peu croquantes ; égouttez & dressez sur le plat ; mettez-dessus une sauce blanche en maigre ; en gras une sauce au coulis que vous faites lier avec un pain de beurre ; elles se servent aussi à l'huile ; une pointe de vinaigre, sel, gros poivre.

Asperges en petits pois.

Entremets. Ayez des petites asperges ; coupez tout le tendre comme des petits pois ; étant bien lavées vous les faites faire deux ou trois bouillons à l'eau bouil-

lante ; égouttez & les paſſez ſur le feu avec un bon morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, un clou de girofle, un peu de ſarriette ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez de bouillon, un peu de ſucre & du ſel ; faites cuire & réduire à courte ſauce ; en finiſſant mettez-y une liaiſon de jaunes d'œuf & de crême.

Aſperges confites.

Faites bouillir autant d'eau que de vinaigre avec des tranches de citron, du ſel & quelques clous de girofle ; ayez des aſperges dont vous aurez ôté le dur & fait blanchir un moment avec de l'eau & du ſel que vous arrangez dans un pot & verſez deſſus la ſaumure ; le lendemain vous referez bouillir la ſaumure & la remettrez deſſus ; laiſſez refroidir & les couvrez avec de l'huile de l'épaiſſeur d'un bon doigt ; mettez-les dans un endroit tempéré & ſec ; couvrez de parchemin pour les conſerver juſqu'à ce que vous vouliez vous en ſervir ; & les employerez comme les autres après les avoir fait tremper à l'eau tiéde.

Des Morilles, Mouſſerons & Champignons.

La Morille, on la trouve dans des lieux couverts d'ombre dans les bois; le printems eſt la ſeule ſaiſon que l'on peut en avoir de fraiches; c'eſt une eſpece de champignon ovale percé de pluſieurs trous, de couleur blanchâtre ou jaunâtre: le Mouſſeron que l'on trouve auſſi dans le même tems dans les bois, aſſez ſouvent dans la mouſſe & entre des épines, eſt auſſi une eſpece de petit champignon rouge en-deſſous & blanc deſſus; ſa chair, quoiqu'aſſez ferme, eſt d'un goût exquis & de bonne odeur: les Champignons les meilleurs ſont ceux qui viennent ſur couche; il faut qu'ils ſoient fermes, bien blancs & les employer très-frais; ils ſont d'un grand uſage dans les apprêts des alimens par la bonté de leur parfum, & l'agrément de ce que l'on peut en avoir de nouveaux toute l'année.

Des Morilles à la Provençale.

Lavez-les pluſieurs fois dans de l'eau tiéde en les verſant de haut d'une caſ- Entremets.

ferole à l'autre pour en faire sortir le sable ; étant bien égouttées, vous les mettez dans une casserole avec deux pains de beurre, un demi-verre d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, échalottes hachées ; faites-les mijotter sur un petit feu jusqu'à ce qu'elles soient cuites, & les servez ; dessus une grande mie de pain passée au beurre.

Morilles au Prince.

Entremets. Ayez de grosses Morilles lavées comme les précédentes ; farcissez-les en dedans avec une bonne farce de blanc de volaille, & les faites cuire entre des tranches de veau, de jambon & bardes de lard, un bouquet de fines herbes ; la cuisson faite, ôtez les Morilles & les essuyez de leur graisse ; dressez sur le plat ; tenez-les chaudement ; mettez un peu de consommé & du coulis dans la cuisson, faites bouillir quelques bouillons ; dégraissez & passez au tamis ; pressez-y un jus de citron, servez sur les Morilles.

Morilles à la crême.

Entremets. Lavez bien les Morilles & égout-

tez ; mettez-les dans une caſſerole avec un bouquet de fines herbes, deux pains de beurre ; paſſez ſur le feu juſqu'à ce qu'il ne reſte plus d'eau ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez de bon bouillon ; aſſaiſonnez de peu de ſel & un peu de ſucre ; faites cuire & réduire à courte ſauce ; en finiſſant, mettez-y une liaiſon de deux jaunes d'œufs avec de la crême ; ſervez deſſus une grande mie de pain mince paſſée au beurre.

Morilles au lard.

Coupez un quarteron de petit lard bien entrelardé en tranches minces ; faites le ſuer ſur le feu juſqu'à ce qu'il ſoit tout-à-fait cuit ; prenez des groſſes Morilles bien lavées & égouttées, que vous coupez en deux, & leur faites rendre leur eau ſur le feu ; ôtez-les pour les faire mariner avec un peu d'huile, du beurre, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, gros poivre, peu de ſel ; pannez de mies de pain & les enfilez à de petites brochettes pour les faire griller de belle couleur en les arroſant avec le reſtant de la marinade & le lard fondu du pe- Entremets.

tit lard; dreſſez le petit lard dans le fond du plat ; ôtez les Morilles des brochettes pour les dreſſer ſur le petit lard ; ſervez ſans ſauce.

Mouſſerons de pluſieurs façons.

Entremets. Mettez dans une caſſerole des Mouſſerons épluchés & lavés ; faites-les cuire juſqu'à ce qu'il reſte peu de ſauce avec une cuillerée d'huile, un pain de beurre, deux ou trois cuillerées de coulis, un demi-verre de vin de Champagne, autant de conſommé, perſil, ciboules hachées, ſel, gros poivre ; ſervez garni de croutons frits : vous les ſervez auſſi à la crême en les paſſant ſur le feu avec du beurre, un bouquet de fines herbes, peu de ſel ; mouillez de bonne crême, & reduire à courte ſauce ; en finiſſant une liaiſon de deux jaunes d'œufs avec de la crême ; ſervez deſſus une grande mie de pain paſſée au beurre, ſi le ragoût n'eſt point aſſez fort pour garnir le plat.

Champignons en canellons.

Entremets. Coupez des champignons en filets ; & les mettez dans une caſſerole avec

perſil, ciboules, échalottes hachées, deux pains de beurre; paſſez ſur le feu; ſingez un peu fort; mouillez de bon bouillon, ſel, gros poivre; faites cuire & réduire à courte ſauce; mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs & de la crême; faites lier un peu fort; mettez-y un jus de citron, & laiſſez refroidir; abattez de la pâte briſée un peu mince; coupez-en des bandes de longueur du doigt & larges de deux; mettez y du ragoût & les roulez comme des petites ſauſſiſſes; mouillez-les bords avec de l'eau pour les ſouder; faites frire de belle couleur.

Champignons à la ſainte Menehould.

Ayez des gros champignons bien blancs; laiſſez-les entiers; hachez-en quelques-uns avec perſil, ciboules, échalottes; paſſez le tout ſur le feu avec un peu d'huile, ſel, gros poivre; dreſſez les champignons ſur le plat; mettez ce qui eſt haché ſur les champignons avec l'huile; pannez de mies de pain; faites prendre couleur au four. Entremets.

Champignons en ſalade.

Coupez des champignons en gros Entremets.

dez ; mettez-les cuire à petit feu avec quelques tranches de citrons & de l'huile ; après vous les égouttez pour les dreſſer ſur le plat ; garniſſez autour de perſil, ciboules, échalottes hachées, des croûtons paſſés à l'huile ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, huile & vinaigre.

Champignons au pere Douillet.

Entremets. Ne coupez que les queues des champignons, laiſſez les entiers & les mettez cuire avec un peu d'huile, deux verres de vin de Champagne, un bouquet de perſil, ciboules, échalottes, deux clous de girofle, une demi-gouſſe d'ail ; laiſſez-les cuire & réduire à peu de ſauſſe ; ôtez le bouquet ; ſervez garni de croutons frits.

Champignons à la crême.

Entremets. Ayez des champignons bien blancs ; coupez les en deux ou en quatre, & les faites cuire avec deux pains de beurre, la moitié d'un manié de farine ; un bouquet, un peu d'eau, peu de ſel, un petit morceau de ſucre ; laiſſez bouillir longtems & réduire à courte ſauſſe ; mettez-y une liaiſon de trois jaunes

jaunes d'œufs avec de la crême ; ſervez deſſus une mie de pain paſſée au beurre, coupée en pluſieurs morceaux.

Champignons à l'étuvée.

Mettez dans une caſſerole des champignons entiers avec un bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, baſilic, trois cuillerées d'huile, laiſſez bouillir juſqu'à ce qu'il ne reſte plus d'eau ; ſingez & mouillez d'un verre de vin de Champagne, un peu de conſommé, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre ; dégraiſſez & laiſſez réduire à courte ſauſſe ; ſervez garni de croutons frits. *L'on fait une poudre* de champignons, mouſſerons, truſes, le tout ſeché au four ou au ſoleil ; pilez-les enſemble & les conſervez dans des boëtes dans un endroit ſec ; on s'en ſert dans des daubes, farces & pâtés, & même à ce que l'on veut : pour les piler vous mettez autant de l'un que de l'autre. Entremets.

DE L'OFFICE.

Des différentes cuiſſons de ſucre.

Nous avons différentes cuiſſons du ſucre après qu'il eſt clarifié, qui ont chacune leur uſage, ſuivant l'emploi que l'on en veut faire; elles ſe ſuivent toutes à meſure qu'il continue à bouillir; l'on en diſtingue les noms par celui de petit & grand liſſé, le petit & grand perlé, la petite & grande queue de cochon, le ſouflé, la petite & grande plume, le petit & gros boulet, le caſſé & le caramel.

De la façon de clarifier le ſucre.

Pour clarifier trois ou quatre livres de ſucre, vous mettrez une pinte d'eau dans une poële avec la moitié d'un blanc d'œuf; battez l'eau pour faire mouſſer l'œuf, & la mettez ſur le feu avec le ſucre; faites bouillir, & à meſure qu'il monte vous y jettez un peu d'eau juſqu'à ce que l'écume commence à noircir : alors vous ôtez la poële du feu, & laiſſez repoſer le ſucre; l'écume ſe détache d'elle-même, vous

l'enlevez avec l'écumoire; remettez la poële sur le feu ; continuez à faire bouillir & à mesure qu'il monte vous y jettez un peu d'eau & l'écumez ; il cessera de monter quand il sera clarifié; pour le dégraisser vous le passez dans une serviette mouillée ; vous augmenterez l'eau & le blanc d'œuf suivant la quantité que vous ferez clarifier de sucre.

Premiere cuisson du Sucre, qui est le petit lissé.

Vous mettez le sucre clarifié sur le feu; faites-le bouillir, vous connoissez qu'il est au petit lissé en trempant un doigt dedans, & l'appuyant contre un autre, vous les ouvrez tous les deux ; il se fait un petit fil qui se casse & se retire en goutte sur les doigts.

Le grand lissé.

Il a un bouillon de plus ; le fil ne se casse pas si facilement & s'étend plus long dans les doigts.

Le petit perlé.

Il a aussi un bouillon de plus & se

connoît en prenant du ſucre avec un doigt & l'appuyant contre l'autre ; vous les ouvrez à moitié le fil ne ſe caſſe pas.

Cuiſſons au grand Perlé, à la petite & la grande queue de Cochon, au Soufflé, & à la petite Plume.

Le grand Perlé a un bouillon de plus que le petit perlé ; la ſeule différence eſt que en ouvrant les doigts dans leur grandeur, le fil ne ſe rompt pas ; il ſe connoît encore quand le ſucre en bouillant forme des perles rondes & élevées ; en le faiſant bouillir un bouillon de plus, le ſucre eſt à la cuiſſon de *La petite queue de Cochon.* Elle ſe connoît en laiſſant tomber du ſucre avec l'écumoire, s'il tombe en formant la queue de cochon ; & quand il tombe plus gros, c'eſt *La grande queue de cochon.*

Après avoir fait quelques bouillons il vient *au ſoufflé* ce que vous connoiſſez en trempant l'écumoire dans le ſucre & la ſecouant vous ſoufflez tout de ſuite au travers des trous, s'il en ſort des étincelles de ſucre ou des eſpeces de petites bouteilles ; en continuant

de le faire bouillir, la cuiſſon ſapelle *La petite plume.* Vous connoiſſez qu'il eſt à ſon point en faiſant le même eſſai; la ſeule différence eſt qu'en ſoufflant au travers des trous les étincelles ou bouteilles de ſucre doivent être plus groſſes.

La grande plume.

Elle ſe connoît différemment; après l'avoir fait bouillir quelques bouillons, vous trempez l'écumoire dans le ſucre & la ſecouez d'un revers de main, s'il en ſort des étincelles longues & qui ſe tiennent enſemble en s'élevant en l'air.

Le petit boulet.

La cuiſſon s'en fait en feſant faire quelques bouillons de plus, vous en faites l'épreuve en mettant de l'eau fraîche auprès de vous, trempez y deux doigts que vous mettez promptement dans le ſucre, & les retirez de même pour les remettre dans l'eau; le ſucre que vous avez pris vous le roulez dans les doigts; il faut qu'il ſe ramaſſe comme une pâte pour que

vous puiſſiez en faire une petite boule qui reſte molle étant refroidie.

Le gros boulet.

Se connoît de la même façon à cette différence que la petite boule que vous avez faite étant réfroidie doit être plus ferme.

Le caſſé.

En continuant de faire bouillir le ſucre, vous connoiſſez ſon dégré de cuiſſon en faiſant la même épreuve que pour le petit & gros boulet; la différence qu'il y a à ce dernier, c'eſt que la petite boule que vous avez faite étant rafraîchie dans l'eau, il faut qu'elle ſe caſſe en la preſſant dans vos doigts.

Le Caramel.

La cuiſſon eſt peu différente de celle du caſſé; pour l'éclaircir l'on peut y mettre un petit jus de citron; nous avons le Caramel foncé qui ſert à certains uſages qui ſeront marqués: il ſe fait ſeullement en mettant un peu d'eau avec du ſucre & le laiſſez bouillir ſans le remuer pour ne point

graiſſer le ſucre, juſqu'à ce qu'il ſoit au dégré de couleur que vous voulez, & l'ôtez promptement du feu pour l'employer tout de ſuite.

De toutes les cuiſſons marquées ci-deſſus, ſi vous avez manqué le dégré vous mettez un peu d'eau dans la poële pour décuire le ſucre & refaites bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit au point que vous le voulez.

DES PATES
DE TOUTES SORTES DE FRUITS.

Pâte de Ceriſes.

Otez les queues & les noyaux à deux livres de ceriſes bien mûres; faites les bouillir pluſieurs bouillons & les paſſez au tamis avec expreſſion; prenez tout ce qui eſt paſſé pour le faire deſſecher ſur le feu, & le mêlez enſuite avec une livre de ſucre cuit à la grande plume que vous remuez beaucoup avec la ſpatule; il faut qu'elle ſoit d'un beau rouge & qu'elle ait de la conſiſtance, & la dreſſez tout de ſuite dans de petits moules de fer-blanc faits exprès, en cœur ou autres deſſeins, que vous aurez rangés

sur des feuilles de cuivre ; mettez-les à l'étuve pour les faire sécher.

Pâte de Groseilles.

La pâte de groseilles se fait de la même façon ; sur deux livres que vous mettez dans une poële après les avoir égrainées, mettez-y un verre d'eau ; faites bouillir quelques bouillons ; passez au tamis avec expression ; remettez sur le feu tout ce qui est passé & le faites bouillir en remuant toujours, jusqu'à ce que cela soit réduit en pâte, & la finissez comme celle de cérises ; vous pouvez encore la faire d'une autre façon, après avoir passé le jus de groseilles au tamis ; sur une chopine vous y mettrez une livre de sucre en poudre & les ferez bouillir ensemble jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans & soufflant au travers des trous il en sorte de grosses étincelles ; vous l'ôtez du feu pour la dresser dans les moules & faire secher à l'étuve.

Pâte de Framboises.

La pâte de framboise se fait de la même façon que la derniere de groseilles.

Pâtes d'amandes vertes & abricots verds.

Elles ſe font toutes les deux de la même façon ; pour cet effet il faut leur ôter le duvet en faiſant une leſſive avec cinq ou ſix poignées de cendre de bois neuf paſſée au tamis, que vous faites bouillir juſqu'à ce que l'eau ſoit douce & graſſe en la tâtant avec les doigts ; alors vous y mettez les amandes ou abricots & les y laiſſez juſqu'à ce que le duvet s'ôte facilement ; pour que la cendre ne s'amaſſe point dans le fond, il faut les remuer ſouvent avec l'écumoire ; ôtez-les du feu pour les nettoyer l'une après l'autre & les mettre à meſure dans l'eau fraîche, enſuite vous les mettez bouillir avec de l'eau juſqu'à ce qu'elles ſoient bien cuites, & les paſſez au tamis avec expreſſion ; remettez ſur le feu ce que vous avez paſſé juſqu'à ce que cela ſoit réduit en pâte en remuant toujours, crainte qu'elle ne brule ; peſez ce que vous avez de pâte, & y mettez autant peſant de ſucre cuit au caſſé, & les remuez enſemble hors du feu juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mêlés ; dreſſez dans les moules & ſechez à l'étuve.

Pâte de Violettes.

Sur une livre de ſucre cuit à la grande plume, après l'avoir ôté du feu vous y délayez peu à peu un quarteron de violettes épluchées & pilées très-fin ; mettez-la dans les moules & la faites ſécher comme les précédentes.

Pâte d'Abricots mûrs.

Pelez deux livres d'abricots & ôtez les noyaux ; mettez-les deſſécher à moitié ſur un moyen feu & y mettez une livre de ſucre à la grande plume ; remuez enſemble ſur le feu juſqu'à ce que la pâte quitte l'eſpatule, que vous dreſſez dans les moules pour la mettre ſécher à une chaleur un peu plus forte que les précédentes.

L'on peut encore, après avoir deſſeché à moitié les abricots, y mettre autant peſant de ſucre fin & les faire bouillir quelques bouillons en les remuant toujours ; finiſſez comme la précédente.

Pâte de Pêches.

Pelez & coupez les pêches par petits morceaux ; peſez du ſucre la moitié de ce que vous avez de pêches & le

faites cuire à la grande plume ; mettez-le avec les pêches ſur le feu pour les faire bouillir pluſieurs bouillons en remuant toujours, juſqu'à ce qu'elles ſoient en pâte alors vous la mettrez dans les moules.

Pâte de Prunes.

Elle ſe fait en les faiſant bouillir avec un peu d'eau juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade vous les paſſez au tamis avec expreſſion ; remettez ſur le feu ce que vous avez paſſé pour le faire deſſécher en remuant toujours ; vous peſerez ce que vous avez deſſéché & ferez cuire autant peſant de ſucre, juſqu'à ce qu'il ſoit au caſſé, que vous mêlez avec les prunes, & remuez ſur un petit feu ; qu'elle ne faſſe que fremir, & la mettrez après dans les moules.

Pâte de Raiſin muſcat.

Vous égrainez le raiſin muſcat, & le faites bouillir deux bouillons, couvert avec un peu d'eau & en paſſez le jus au tamis avec expreſſion ; remettez ſur le feu ce que vous avez paſſé, & le faites reduire en marmelade épaiſſe ; faites cuire à la grande plume au-

tant pesant de sucre que vous avez de marmelade ; mêlez-les ensemble en remuant sur un petit feu qu'ils ne fassent que fremir, & dressez chaudement dans les moules.

Pâte de Verjus.

La pâte de verjus se fait de la même façon que celle de muscat, à cette différence que vous l'écrasez bien dans la poële avant que de le faire bouillir ; si vous voulez la faire de verjus mêlé, vous prenez du verjus presque mûr comme le précédent, & sur quatre livres de verjus vous y mettrez huit pommes de rambour franc, pelées & coupées par petits morceaux ; mettez le tout sur le feu avec deux cuillerées d'eau, & faites bouillir jusqu'à ce que les pommes soient en marmelade ; passez au tamis avec expression ; remettez sur le feu pour faire dessécher, & la mêlerez avec autant pesant de sucre à la grande plume ; finissez comme celle de muscat.

Pâte de Coings.

Vous les prenez mûrs & les faites cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres sous les doigts ; égouttez & passez au tamis avec expression ; mettez la marmelade que vous en aurez

tirée sur le feu, pour la faire dessécher en la remuant toujours; faites cuire à la petite plume une livre de sucre pour trois quarterons de marmelade; mêlez-les ensemble en les travaillant sur un petit feu sans bouillir; dressez chaudement dans les moules pour mettre à l'étuve sécher comme les autres.

Pâte de Coings rouges.

Si vous voulez faire votre pâte d'un beau rouge, vous prenez des coings entiers que vous faites cuire au four, ensuite vous les pelez & les passez au tamis avec expression; mettez ce que vous avez passé sur un petit feu pour faire dessécher à moitié, après vous les ferez rougir en les entretenant chaudement sur de la cendre chaude; étant rouges vous y ajouterez pour les rendre plus rouges de la cochenille préparée, & les referez dessécher sur le feu en remuant toujours, jusqu'à ce qu'ils quittent la poële; mettez-y autant pesant de sucre cuit à la petite plume, que vous avez de marmelade desséchée; remuez-les ensemble sur un petit feu sans bouillir, jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé, & dressez dans les moules.

Pâte de Marons.

Vous les faites bouillir dans l'eau jusqu'à ce que vous puissiez les peler ; passez la chair des marons à l'étamine avec expression ; sur trois quarterons de ce que vous avez passé, vous y mettrez un quarteron de marmelade du fruit que vous voudrez ; ajoûtez y autant pesant de sucre cuit à la grande plume, & les travaillez ensemble ; étant bien mêlés, dressez dans les moules.

Pâte de Citrons.

Pour la faire vous en ôtez les durillons de la tête & de la queue, & en prenez toute l'écorce que vous faites bouillir avec de l'eau, jusqu'à ce qu'elle soit cuite ; mettez-les à l'eau fraîche ; étant égouttés & pressés dans un linge pour en faire sortir l'eau, vous les pilez très fin & les passez au tamis avec expression ; sur un quarteron de cette pâte vous y mettrez une demi livre de sucre cuit à la grande plume, & leur ferez faire ensemble quelques bouillons en remuant toujours ; dressez dans les moules.

Pâte de Pommes.

Vous pellez de la reinette & n'en

prenez que la chair que vous faites bouillir avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade sur un petit feu ; passez-les avec expression & les remettez sur le feu en remuant toujours jusqu'à ce qu'elles quittent la poële ; mettez-y autant de sucre cuit à la grande plume que vous avez de marmelade ; travaillez les ensemble sur un petit feu ; qu'elles ne fassent que fremir, & dressez dans les moules.

Observation sur les pâtes de fruits.

De toutes les pâtes marquées cidessus, lorsque l'on n'est point dans le tems des fruits, l'on prend de la marmelade de ce que lon veut, & la mêlez avec du sucre à la grande plume en la faisant fremir sur le feu & la mettez dans les moules pour faire sécher à l'étuve ; étant secs d'un côté, vous les ôtez des moules pour les retourner sur un tamis pour qu'elles séchent également dessous.

Des Pates de Pastillages.

Pâte de pastillage de Chocolat.

Elle se fait en faisant tremper une

demi-once de gomme adragant avec très-peu d'eau jusqu'à ce qu'elle soit fondue & bien épaisse, vous la passez dans un linge & la mettez dans un mortier avec le quart d'un blanc d'œuf, une tablette de chocolat en poudre; pilez-les ensemble en y mettant peu à peu une demi-livre de sucre très-fin; vous cesserez d'y mettre du sucre lorsque cela vous aura formé une pâte maniable; vous la couperez comme vous voudrez pour en former toutes sortes d'ingrediens en pastillages, suivant votre volonté, comme coquillages, grains de bled, tablettes, grains de légumes, grains de caffé & autres façons; mettez sécher à l'étuve.

Pastillage de Réglisse,

Vous le faites en faisant bouillir avec un peu d'eau un demi-quarteron de réglisse ratissée & concassée, jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite & qu'il reste peu d'eau; tirez-la au clair & y mettez fondre une demi-once de gomme adragante; étant fondue vous la passez dans un linge avec expression; mettez-y du sucre fin en pilant dans un mortier jusqu'à ce que vous ayez une pâte com-

me la précédente, & ferez votre paſtillage de la même façon ; l'on ſe ſert de ces paſtillages pour le rhume.

Paſtillage de Violette.

Faites bouillir un bon demi-verre d'eau, l'ôtant du feu vous y mettez infuſer, pendant trois ou quatre heures, un demi-quarteron de violettes épluchées que vous tenez chaudement à l'étuve ; paſſez-la dans un linge avec expreſſion ; ſervez vous de cette eau pour y mettre fondre une demi-once de gomme adragant, vous finirez votre paſtillage comme les précédens ; ſi vous n'êtes pas dans le tems de la violette, vous vous ſervez de celle qui eſt pulveriſée que vous mêlez avec le ſucre & l'eau de gomme adragant que vous aurez fait fondre, & les finiſſez de même ; l'on peut en avoir toute l'année en prenant dans la ſaiſon des violettes épluchées, & les faites ſéchér à l'étuve d'une chaleur douce, & les pilez très-fin ; vous conſervez cette poudre dans un endroit ſec, enfermée dans du papier blanc que vous mettez dans une boëte bien bouchée.

Paſtillage de fleurs d'Orange.

Hachez très-fin une pincée de fleurs

d'orange ; ſi vous n'êtes pas dans le tems de la nouvelle, vous en prendrez de la prâlinée & la pilerez dans le mortier avec une demi - once de gomme adragant que vous aurez fait fondre dans un demi-verre d'eau & une cuillerée d'eau de fleurs d'orange; mettez-y du ſucre, ce qu'il en faut, comme à celui de chocolat, & finiſſez de même.

Paſtillage de Citrons.

Vous rapez l'écorce d'un citron & la mettez infuſer dans un verre d'eau & demi-once de gomme adragant, juſqu'à ce qu'elle ſoit fondue ; paſſez dans un linge avec expreſſion ; mettez cette eau dans le mortier avec du ſucre fin pour en faire une pâte, & ferez votre paſtillage de la même façon.

Paſtillage de Caffé.

Sur une demi-once de gomme adragant que vous aurez fait fondre dans un verre d'eau ; vous y mettrez une once de caffé paſſé au tambour ; ajoutez-y du ſucre fin ce qu'il en faut pour former votre pâte à paſtillage ; finiſſez de même.

Paſtillage de Canelle.

Sur demi-once de gomme adragant

que vous aurez fait fondre dans un verre d'eau & paſſée dans un linge ; mettez-y une demi cuillerée à caffé de canelle en poudre, du ſucre fin ce qu'il en faut ; finiſſez comme les précédens.

Paſtillage de Girofle.

Il ſe fait comme celui de canelle ; ſur demi-once de gomme adragant, fondue dans un verre d'eau, vous y mettrez ſix clous de girofle en poudre.

Paſtillage d'Epine-vinette.

On le fait en mettant fondre une demi-once de gomme adragant dans un peu d'eau ; paſſez dans un linge, que l'eau de la gomme reſte bien épaiſſe ; mettez y une cuillerée de marmelade d'épine-vinette & du ſucre ce qu'il en faut pour faire le paſtillage comme les précédens.

DES SABLES D'OFFICE ET DES COULEURS.

Comme c'eſt avec les couleurs dont l'on ſe ſert à l'Office que l'on fait les ſables, j'en donne ici l'explication : l'on s'en ſervira aux autres uſages dont l'on aura beſoin.

De la couleur Rouge.

Pour la faire, vous mettez une once de cochenille en poudre dans un demi-setier d'eau & la faites bouillir une douzaine de bouillons, & y mettrez ensuite demi-once de crême de tartre, & demi-once d'alun pilé ; continuez de faire bouillir encore autant à petit feu ; vous connoîtrez que la couleur est faite en en prenant un peu de la couleur avec un petit bâton & l'égouttez sur un papier blanc ; elle doit écrire comme de l'encre & se soutenir de même ; en l'ôtant du feu vous y mettrez un demi quarteron de sucre ; tirez-la au clair & la mettez dans une bouteille pour la conserver bien bouchée.

De la couleur Bleue.

Vous ne faites cette couleur que quand vous voulez vous en servir, en prenant une pierre d'indigo que vous frottez sur une assiette, en ne mettant de l'eau chaude que suivant ce que vous voulez faire de couleur, & frottez avec la pierre jusqu'à ce que l'eau ait pris la couleur que vous voulez.

De la couleur Jaune.

Elle se fait de la même façon en frot-

tant l'assiette avec une pierre de gomme gutte : l'on en fait de plus belle lorsque l'on peut avoir du lys, l'on en prend la fleur qui est dans le milieu ; vous ne faites que la faire infuser dans l'eau chaude ; quand on en a suffisamment on en fait sécher à l'étuve comme la violette pour s'en servir au besoin.

De la couleur Verte.

Vous prenez des feuilles de poirée ou d'épinards, dont vous ôtez les côtes, & les faites bouillir deux bouillons dans l'eau ; les pressez, & ensuite les pilez pour tirer le jus en les passant au tamis & vous en servez à ce que vous avez besoin : de toutes ces couleurs, à l'imitation des Peintres, l'on peut en faire des nuances suivant l'usage que l'on en veut faire.

Maniere de faire les Sables.

Vous mettrez du sucre clarifié dans la poële avec suffisamment de la couleur, de celles qui sont marquées ci-dessus, & le ferez bouillir jusqu'à ce que le sucre soit à la grande plume ; alors vous l'ôtez du feu & le travaillez jusqu'à ce qu'il soit revenu en sucre en le remuant toujours avec l'espatule, & le

paſſez au tamis pour en former le ſable ; mettez du ſucre & de la couleur, ſuivant la quantité que vous en voulez faire ; il vous ſert à former les différens deſſeins de parterre que vous faites ſur des cryſtaux : l'on peut encore faire des ſables avec les vieilles conſerves, que l'on pile & paſſe au tamis.

DES CANDI.

Les Candi ſont des ouvrages de ſucre qui embelliſſent un deſſert ; l'on en peut faire de bien des ſortes avec les fruits que l'on veut ; ils ſe font preſque tous de la même façon.

Candi de fleurs d'Orange.

Faites cuire du ſucre au ſouflé ; en l'ôtant du feu, mettez y de la feuille de fleurs d'orange & lui laiſſez jetter ſon eau un quart d'heure ; remettez ſur le feu juſqu'à ce que le ſucre revienne au ſouflé ; à demi froid, mettez dans les moules à candi ; faites candir à l'étuve en l'entretenant de feu le plus également que vous pouvez, & connoîtrez que le candi eſt fait en mettant à chaque coin du moule un petit bâton blanc que vous enfoncez juſqu'au fond ; en le retirant il faut qu'il ſaſ-

ſe également le diamant deſſus ; avant que de le retirer, vous penchez le moule par un coin pour laiſſer égoutter longtems, & le renverſez également un peu fort ſur une feuille de papier blanc.

Candi de Canelle.

Faites tremper vingt-quatre heures dans de l'eau de la canelle & la coupez en filets fins & lui faites prendre ſucre deux ou trois bouillons dans du ſucre au liſſé ; égouttez & faites ſécher à l'étuve ſur un clayon, après vous l'arrangez dans les moules à candi & mettez deſſus du ſucre cuit au ſoufflé & à moitié froid, vous mettrez à l'étuve & finirez le candi comme celui de fleurs d'orange.

Candi de Jonquille.

Mettez dans les moules à candi du ſucre cuit à la grande plume ; à demi froid, vous y enfoncerez également avec une fourchette de la belle jonquille épluchée, & mettrez prendre à l'étuve comme les précédens.

Sucre Candi en pierre.

Il s'en fait de naturel qui n'a que le goût de ſucre ; pour être meilleur &

lui donner le goût de fleurs d'orange ; faites cuire au caſſé trois livres de ſucre ; mettez-y une livre de feuilles de fleurs d'orange ; faites lui faire trois bouillons couverts, ôtez du feu & étouffez d'un double linge juſqu'à ce que le ſucre ſoit à moitié froid ; retirez les fleurs d'orange avec l'écumoire pour les égoutter ſur un tamis ; elles vous ſerviront à prâliner ; le ſucre vous le faites bouillir & le paſſez dans une ſerviette mouillée ; remettez-le ſur le feu juſqu'à ce qu'il ſoit à la grande plume ; mettez-le dans un pot & le laiſſez longtems à l'étuve, juſqu'à ce qu'il ſoit en pierre ; il faudra caſſer le pot lorſque vous voudrez vous en ſervir.

Candi de Violettes.

Mettez dans les moules à candi du ſucre cuit à la grande plume ; à moitié froid vous y enfoncez également avec une fourchette de la violette épluchée ; faites prendre à l'étuve comme celui de fleurs d'orange.

Candi de boutons de fleurs d'orange.

Vous prenez des boutons de fleurs d'orange confits & ſéchés à l'étuve, & les

les mettez dans les moules à candi avec du ſucre cuit à la grande plume à moitié froid, & faites prendre à l'étuve. L'on peut faire de cette façon des candi avec toutes ſortes de fruits confits que l'on aura auparavant fait ſécher à l'étuve.

DES CLAREQUETS.

Les Clarequets ſont une eſpece de pâte tranſparente, l'on en fait de bien des ſortes.

Clarequets de pommes.

Ils ſe font en pelant de la reinette point tâchée ; n'en prenez que la chair que vous coupez mince, & la frottez dans pluſieurs eaux claires pour en ôter la craſſe ; faites-les bouillir avec un peu d'eau dans un vaiſſeau couvert ; juſqu'à ce que le jus qu'elles rendront ſoit gluant en en prenant un peu dans les doigts ; paſſez le dans une ſerviette mouillée, & le meſurez pour faire cuire autant de ſucre clarifié, juſqu'à ce qu'il ſoit au caſſé ; mettez-y la décoction de pommes que vous aurez tenu chaudement en la verſant doucement pour décuire le ſucre ; faites faire un

bouillon & ôtez la gelée du feu pour l'écumer ; remettez ſur le feu pour lui donner quelques bouillons, & connoîtrez qu'elle eſt bonne à mettre dans les gobelets à clarequets, en en prenant avec une cuillere d'argent & la renverſant ; elle tombe en nape & quitte net.

Clarequets de verjus.

On les fait en délayant une cuillerée de marmelade de pommes avec un petit verre d'eau & un verre de jus de verjus preſque mur ; faites cuire au caſſé une livre de ſucre ; mettez-y le verjus que vous avez délayé avec de la pomme ; remuez ſur le feu ſans bouillir ; dreſſez dans les moules à clarequets.

Clarequets de coings.

Il faut les prendre bien ſains ; les peler & couper en morceaux ; les faire bouillir avec un peu d'eau juſqu'à ce qu'ils ſoient en marmelade ; paſſez-les dans une ſerviette mouillée pour en avoir le jus que vous tenez chaudement ; ſur un demi-ſetier de ce jus, vous y mettrez un demi-ſetier de ſucre clarifié ſur le feu pour le faire cuire au caſſé ; mettez-y le jus de coings &

faites bouillir quelques bouillons ; écumez & mettrez dans les gobelets, lorsqu'en en prenant avec l'écumoire il tombera en nappe ; si vous voulez que les clarequets soient rouges, vous mettrez de la cochenille dans le jus de coings.

Clarequets de poires.

Vous les coupez après les avoir pelées, & en faites une décoction en les faisant cuire avec un peu d'eau & quelques zestes de citron, & les finirez comme ceux de pommes : si vous en voulez faire de rouges, vous mettrez un peu moins d'eau dans la décoction & y mettrez à la place de la cochenille & les finirez de même.

Clarequets de prunes.

Ils se font en faisant une décoction avec des bonnes prunes & un peu d'eau; tirez-en le jus, & faites cuire au cassé autant de sucre clarifié, mettez-y le jus des prunes & finissez comme les précédens.

Clarequets de fleurs d'orange.

Faites une décoction avec des pommes de reinettes & en passez le jus ;

mettez y ſur un demi-ſetier de ce jus une bonne cuillerée de marmelade de fleurs d'orange que vous délayez enſemble; faites bouillir deux bouillons; paſſez dans une ſerviette mouillée; meſurez ce que vous avez paſſé & faites cuire au caſſé autant de ſucre clarifié; finiſſez vos clarequets comme ceux de pommes.

Clarequets de groſeilles.

Vous écraſez à froid les groſeilles & les faites bouillir quelques bouillons pour en tirer le jus que vous paſſez à la chauſſe après l'avoir paſſé au tamis; faites cuire au caſſé cinq quarterons de ſucre pour chopine de jus; mettez-le dans le ſucre; faites bouillir & votre gelée ſera faite quand elle tombera en nape de l'écumoire, mettez-la dans les gobelets; quand elle ſera bien priſe vous la ſervirez.

Clarequets de violettes.

Ils ſe font en mettant de la violette épluchée dans une terrine; verſez-y deſſus un peu d'eau bouillante, & mettez deſſus une aſſiette pour la faire enfoncer & la mettez douze heures à l'étuve; paſſez-la avec expreſſion dans une ſer-

viette ; délayez cette décoction avec de la gelée de pommes bien épaisse, & la tenez sur de la cendre chaude, en la remuant de tems & tems & doucement avec une cuillere ; faites cuire autant de sucre clarifié, jusqu'à ce qu'il soit au cassé ; versez-y doucement votre décoction en remuant sur le feu ; & l'écumez au premier bouillon ; vous finissez comme ceux de pommes ; dressez dans les moules & mettez à l'étuve pour les faire prendre.

Clarequets de muscat.

Faites bouillir une livre de raisins muscats presque mûrs, & égrainez avec un petit verre d'eau, deux pommes de rambour-franc pelées & coupées en petits morceaux, jusqu'à ce que les pommes soient en marmelade pour en tirer le jus ; sur demi-setier de ce jus vous faites cuire au cassé une livre de sucre ; mettez-le dedans & le remuez en le versant doucement ; faites faire deux bouillons ; votre gelée sera faite quand elle tombera en nape en la versant de l'écumoire ; vous la ferez prendre à l'étuve comme les précédentes, après l'avoir dressée dans les moules.

DES CONSERVES.

Pour toutes sortes de conserves vous faites cuire le sucre à la grande plume, suivant ce que vous en voulez faire : ordinairement une demi-livre ou une livre au plus : comme elles se font presque toutes de la même façon, il n'y aura que les doses de chaque fruit différent, qui les composent, à observer : celles où le sucre ne sera pas à la grande plume, seront expliquées à part. L'on en peut faire avec toutes sortes de confitures : pour cet effet vous prenez celle que vous voulez, & la passez au tamis pour la dessécher à petit feu ; pour une demi-livre de sucre, cuit à la grande plume, en l'ôtant du feu vous y mettez un demi-quarteron de la confiture desséchée que vous mêlez bien avec le sucre & la versez toute chaude dans un grand carré de papier fait en caisse ; vous la couperez à votre usage par tablettes quand elle sera froide.

Conserve de fleurs d'orange.

En ôtant le sucre du feu vous le remuez quelques tours & y mettez plein une cuillere à caffé d'eau de fleurs d'o-

range pour demi-livre de ſucre ; étant bien mêlés, verſez dans le papier.

Conſerve rouge.

Elle ſe fait de la même façon, en y mettant quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange mêlée avec ce qu'il faut d'eau de cochenille pour rougir le ſucre.

Conſerve de ſafran.

Le ſucre ôté du feu, vous y mettez un peu de ſafran en poudre délayé avec quelques gouttes d'eau ; n'en mettez que ce qu'il faut pour donner couleur au ſucre.

Conſerve verte.

On la fait de la même façon, en y mettant de la couleur verte, comme celle qui eſt marquée page 201.

Conſerve de canelle.

Pour demi-livre de ſucre, vous y mettez un gros de canelle en poudre, délayée avec un peu de ſucre clarifié.

Conſerve de piſtaches.

Pour demi livre de ſucre, il faut y mettre une once de piſtaches pilées & paſſées au tamis.

Conſerve d'avelines.

Pour demi-livre de ſucre, mettez-y une once d'avelines coupées en filets, le plus fin que vous pourrez ; vous aurez ſoin de les échauder auparavant pour en ôter la peau.

Conſerve d'amandes au jus de citron.

Pour demi-livre de ſucre, vous pilez très-fin deux onces d'amandes douces en les arroſant, avec le jus de la moitié d'un citron ; vous ne les mettrez dans le ſucre, après l'avoir ôté du feu, que quand il commencera à blanchir.

Conſerve de cédra.

En ôtant le ſucre du feu, mettez-y du cédra rapé fin ; remuez avec le ſucre ; quand il commencera à blanchir, preſſez y un petit jus de citron, que vous mêlez avec l'eſpatule ; dreſſez dans les papiers.

Conſerves d'orange douces, bigarades & citrons.

Elles ſe font de même; pour demi-livre de ſucre vous y rapez fin la moitié d'un citron ou bigarade ; faites

bouillir avec le ſucre ſans écumer juſqu'à ce qu'il ſoit à la petité plume ; ôtez du feu ; à moitié froid vous remuez doucement le ſucre en frottant autour de la poële avec une cuillere, & le mettrez dans le moule quand il commencera à s'épaiſſir.

Conſerve blanche de citron.

Elle ſe fait différemment ; vous faites cuire à la petite plume une livre de ſucre du plus beau ; en l'ôtant du feu preſſez-y à pluſieurs fois, pour que le ſucre devienne blanc comme du lait, le jus d'un citron ; vous aurez ſoin de bien ôter les pepins, pour qu'il n'en tombe pas dans la conſerve ; travaillez le à meſure, & le verſez dans le moule quand il file également en en prenant avec la cuillere.

Conſerve de muſcat.

Egrainez-en une livre bien mur & le faites bouillir quelques bouillons pour faire rendre ſon jus ; paſſez au tamis avec expreſſion ; faites reduire à un quart ce qui eſt paſſé, & le mettez dans une livre de ſucre cuit au caſſé ; après l'avoir laiſſé un peu refroidir, travaillez-les enſemble juſqu'à ce qu'il

commence un peu à blanchir ; verſez dans le moule.

Conſerve de grenade.

Prenez une groſſe grenade bien mûre & vermeille, que vous épluchez en tirant tous les grains les uns après les autres, pour en tirer le jus en les preſſant fort dans un torchon blanc ; faites-le bouillir & reduire à moitié ; mettez-le dans une livre de ſucre à la grande plume ; à moitié froid travaillez & dreſſez dans le moule.

Conſerve de guimauve.

Elle ſe fait en prenant une demi-livre de racines de guimauve nouvelle que vous ratiſſez ; coupez en petits morceaux & faites cuire avec de l'eau, juſqu'à ce qu'elle s'écraſe ſous les doigts ; paſſez-la au tamis avec expreſſion ; faites deſſécher ce que vous avez paſſé & le mettez dans une demi-livre de ſucre cuit au caſſé, & la travaillez avec, juſqu'à ce qu'il blanchiſſe & faſſe une petite glace deſſus.

Conſerve de verjus.

On la fait avec du verjus mûr, de la même façon que celle de raiſin muſcat.

Conſerve d'abricots.

Vous les prenez bien mûrs, les pelez & coupez par morceaux pour les faire deſſécher ſur un petit feu juſqu'à ce qu'ils ſoient en marmelade épaiſſe & bien cuite; ſur un quarteron de cette marmelade vous la délayerez avec une livre de ſucre à la grande plume.

Conſerve de céríſes.

Vous ôtez les queues & noyaux; faites les bouillir pour qu'elles rendent leur jus, & les paſſez au tamis avec expreſſion; remettez ſur le feu ce qui eſt paſſé pour le faire deſſécher; ſur un quarteron vous le mêlerez avec une livre de ſucre, & finirez comme les autres.

Conſerve de framboiſes.

Pour une livre de ſucre à la grande plume il faut un demi-quarteron de groſeilles rouges & une livre de framboiſes que vous écraſez enſemble & paſſez au tamis avec expreſſion, & faites reduire ſur le feu à un tiers & les mêlez dans le ſucre.

Conſerve de groſeilles.

Vous égrainez des groſeilles rouges

& les faites bouillir pour rendre leur jus ; paſſez au tamis ; le plus clair de ce jus, vous ſervira à faire des glaces ou de la gelée ; paſſez le marc au tamis avec expreſſion & le faites reduire à un tiers ; mettez-le dans du ſucre au caſſé & les travaillez enſemble juſqu'à ce qu'il ſe forme deſſus une petite glace, & le verſez dans le moule de papier.

Conſerve de chocolat.

Vous travaillez une once de chocolat dans une demi-livre de ſucre à la grande plume ; dreſſez dans le moule.

Conſerve de caffé.

Prenez demi-once de caffé en poudre pour demi-livre de ſucre.

DES COMPÔTES DE POMMES ET DE POIRES.

Si vous voulez que votre compôte ſoit blanche, vous prenez de la belle reinette que vous coupez par moitié ; les pelez proprement & ôtez les cœurs ; vous les mettez à meſure à l'eau fraîche ; pour les faire cuire vous les mettez dans la poële avec un quarteron de ſucre, un verre d'eau, deux ou trois

tranches de citron, & faites cuire à petit feu; dreſſez dans le compotier; paſſez le ſirop au tamis & le faites reduire, s'il ne l'eſt pas aſſez, juſqu'à ce qu'il ſoit au grand liſſé.

Compôte bourgeoiſe.

Vous ne faites qu'ôter les cœurs; après les avoir coupées par moitié, & les piquez ſur la peau avec la pointe du couteau; faites-les cuire avec un verre d'eau & du ſucre.

Compôte de gelée blanche.

Vous coupez par petits morceaux ſix ou huit pommes de reinettes & les faites bouillir avec de l'eau, juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade; paſſez-les au tamis pour en recevoir la décoction que vous mettez avec une livre de ſucre clarifié, & y mettez huit belles pommes de reinettes entieres vuidées avec une videlle & pelées proprement; faites bouillir juſqu'à ce que les pommes ſoient cuites & les dreſſez dans le compôtier; paſſez au tamis le ſirop & le faites reduire juſqu'à ce qu'en le verſant de la cuillere il quitte net & tombe en nape, & le mettez refroidir ſur une aſſiette; pour le gliſſer ſur les pom-

mes vous faites un peu chauffer l'assiette seulement pour que la gelée quitte.

Compôte à la cloche.

Il ne s'agit que de vuider les pommes du trognon, les laisser entieres, & les mettre sur une assiette ou compôtier avec du sucre fin dessus, & dessous ; les faire cuire au four ou dessous un couvercle de tourtiere, & les servir chaudement.

Compôte de pommes farcies.

Elle se fait comme la compôte blanche, à cette différence que vous vuidez les pommes ; les laissez entieres ; étant dressées dans le compôtier vous les remplissez de marmelade d'abricots ou autre ; il faut que le sirop soit assez fort pour se mettre en gelée ; vous le mettrez refroidir sur une assiette & ferez un peu chauffer pour le glisser sur les pommes.

Compôtes grillées.

Prenez les compôtes que l'on a déja servies, & que l'on veut masquer ; faites-les griller dans la poële, le dessus dessous & leur sirop ; vous y ajoutez un peu de sucre & faites cuire

jusqu'à ce qu'il soit au caramel ; & pour donner couleur aux pommes, vous les tournez doucement dans la poële jusqu'à ce qu'elles soient dorées, & les renversez dans une assiette ou compôtier.

Compôte de pommes en gelée rouge.

Elle se fait de la même façon que celle de gelée blanche, à cette différence que dans votre décoction vous y mettez de la cochenille ce qu'il en faut pour lui donner un beau rouge.

Compôte des autres pommes.

Celles qui ne sont pas de reinette se font de la même façon ; il ne faut point les peler ; comme elles n'ont point la même consistance que la reinette, elles se mettroient en marmelade.

Compôtes de poires d'été, d'automne & d'hyver.

Elles se font presque de la même façon ; vous prenez celles que vous voulez ; les petites vous les laissez entieres, & les grosses vous les coupez par moitié ; les unes & les autres, vous les faites bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts, & les mettez à l'eau fraîche pour les pe-

ler proprement ; ratiſſez les queues, & les remettez à meſure à l'eau fraîche ; égouttez-les & les faites fremir dans un ſucre clarifié pour jetter leur eau & écumer ; pouſſez-les après à plus grand feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites à propos ; ſi le ſirop n'eſt point aſſez fait vous le ferez reduire après avoir ôté les poires ; ſi vous voulez que votre compôte ſoit bien blanche, mettez-y un jus de citron avec le ſucre clarifié ; étant cuites, vous les mettez dans une terrine avec le ſirop ; couvrez de papier juſqu'à ce que vous les dreſſiez dans le compôtier.

Compôte de poires de Martin-ſec.

Sans les peler, vous leur coupez la queue à moitié, la ratiſſez & ôtez la tête ; après les avoir lavées, vous les faites cuire avec un peu d'eau & du ſucre, un peu de canelle ; couvrez-les pour qu'elles cuiſent mieux.

Compôte de poires à cuire.

Les poires qui ne ſont pas bonnes à manger crues ; s'emploient en compôtes grillées : il faut les mettre ſur un fourneau bien allumé & les griller également, juſqu'à ce que la peau s'enleve

en les frottant dans l'eau; vous les lavez à plusieurs fois & les coupez en deux pour les faire cuire à grande eau & du sucre, un peu de canelle, & les couvrez pour qu'elles cuisent mieux: une autresois, à la place de canelle, vous y pouvez mettre quelques zestes de citrons, que vous ôtez en dressant la compôte.

Compôte rouge.

Vous la faites avec ces mêmes poires; si vous voulez qu'elles restent entieres, vous n'ôtez point la peau; autrement vous les pelez, coupez par quartier & ôtez les cœurs & les faites cuire dans un pot bien couvert avec un peu d'eau, du sucre, un petit morceau de canelle, deux clous de girosle, un verre de vin rouge; faites cuire longtems à petit feu & qu'il ne reste que peu de sirop.

Compôte de poires grillée.

Elle se fait avec les vieilles compôtes de poires de la même façon que celles de pommes.

DES COMPÔTES DE COINGS ; DE PECHES ET D'ABRICOTS.

Compôte de coings.

Faites bouillir des coings avec de l'eau juſqu'à ce qu'ils ſoient tendres ſous les doigts, & les mettez à l'eau fraîche pour les couper en quatre, en ôter les cœurs & les peler ; vous les rachevez de cuire dans un ſucre clarifié, comme une autre compôte.

Compôte de coings en gelée vermeille.

Vous ne les faites point blanchir ; après les avoir coupés & pelés, comme les précédens, vous les mettez cruds dans une poële avec une demi-livre de ſucre, un verre d'eau ; couvrez-les & les faites cuire à petit feu & les écumez ; la cuiſſon faite, vous dreſſez dans le compôtier ; faites reduire le ſirop en gelée ; le mettez refroidir ſur une aſſiette ; faites un peu chauffer, ſeulement pour le détacher de l'aſſiette, pour le gliſſer ſur les coings : vous faites encore des compôtes de coings en les enveloppant de pluſieurs papiers & les mouillez par-deſſus pour les faire cuire dans la cendre, juſqu'à ce qu'ils ſoient tendres ſous les doigts ; après,

vous les pelez, coupez en quatre, ôtez les cœurs & les rachevez de cuire dans un ſucre clarifié; en finiſſant, enlevez l'écume avec les petits morceaux de papier; ſervez chaud.

Compôte d'abricots verts.

Vous ôtez le duvet en les frottant avec du ſel, ou bien vous les leſſivez comme vous avez fait à la pâte d'abricots verts, page 189; après vous les faites bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient tendres ſous les doigts; ôtez-les du feu & les couvrez dans leur eau pour les faire reverdir; égouttez-les & les mettez faire quelques bouillons, couverts dans un ſucre clarifié: il en faut demi-livre pour livre de fruit; ôtez du feu & les laiſſez trois heures dans leur ſirop pour prendre ſucre; vous les remettrez après ſur le feu pour les rachever.

Compôte d'amandes vertes.

Elles ſe font de même; il faut employer les unes & les autres fort tendres, avant qu'elles ſoient nouées; ſi vous en faites pour pluſieurs fois, il faut faire le ſirop plus fort; avant que de les ſervir leur donner un nouveau

bouillon. Hors la saison, l'on fait des compôtes avec celles qui sont confites; vous leur faites faire un bouillon avec de leur sirop & un peu d'eau; celles qui sont au sec, vous les faites bouillir avec un peu d'eau & du sucre.

Compôte d'abricots mûrs.

Vous les pelez, si vous voulez, coupez-les en deux; cassez les noyaux; pelez l'amande & la séparez en deux; mettez-les dans une poële avec un peu d'eau; s'ils ne sont pas assez mûrs, vous en mettrez un peu davantage & du sucre ce qu'il en faut; faites cuire comme une autre compôte; en l'ôtant du feu vous leverez l'écume avec des morceaux de papier; dressez un morceau d'amande sur chaque morceau d'abricot; faites reduire le sirop s'il ne l'est pas assez: dans la nouveauté où les abricots sont durs, vous les faites blanchir dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres sous les doigts, & les faites cuire après de la même façon: l'on fait des compôtes d'abricots mûrs à la cloche de la même façon que les pommes à la cloche page 218, après avoir ôté les noyaux.

Compôte de pêches.

Il faut leur ôter la peau, après les avoir coupées en deux, & les faire cuire avec un peu d'eau & du ſucre; ſi les pêches ſont fermes, vous les faites bouillir deux bouillons dans de l'eau pour les peler proprement, & rachevez de cuire dans un ſucre clarifié : l'on ſert des compôtes de pêches crues; il faut les prendre bien mûres; les couper par tranches; dreſſez dans le compôtier avec du ſucre fin deſſus & deſſous & un petit ſirop leger; l'on en fait de même de celles qui ſont confites à l'eau de vie : l'on fait auſſi des compôtes de pêches à la cloche comme celles d'abricots.

Compôte grillée de pêches.

Elle ſe fait différemment; il faut les laiſſer entieres, les mettre ſur un bon fourneau pour les griller également; vous les mettez à meſure à l'eau fraîche pour les nettoyer en levant la peau qui eſt grillée, & les faites cuire entieres avec de l'eau & du ſucre : vous faites auſſi une compôte grillée en faiſant faire quelques bouillons dans de l'eau à des pêches entieres, point

trop mûres, juſqu'à ce que vous puiſſiez les peler; égouttez-les; faites cuire du ſucre au caramel; mettez-y les pêches en les tournant doucement dans le ſucre ſur un petit feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites, & les dreſſez dans le compôtier; mettez un peu d'eau dans la poële pour détacher le ſucre qui tient après, & en faire un ſirop leger & le mettez dans le compôtier.

DES COMPÔTES DE VERJUS, DE MUSCAT, DE PRUNES ET MARONS.

Compôte de verjus.

Prenez-le preſque mûr; vous l'égrainez; en ôtez les pepins, & le mettez dans une eau prête à bouillir; retirez-le auſſi-tôt qu'il commence à pâlir & y mettez un peu d'eau fraîche; laiſſez-le dans cette eau juſqu'à ce qu'il ſoit froid pour qu'il redevienne verd; ſi vous en avez une livre; vous ferez bouillir une demi-livre de ſucre avec un peu d'eau, & y mettrez le verjus égoutté pour lui donner quelques bouillons; ôtez-le du feu; enlevez l'écume avec du papier; dreſſez le verjus

dans le compôtier ; faites reduire le sirop au point que vous voulez : vous faites aussi une compôte en ôtant la peau & les pepins à du verjus & lui faites faire deux bouillons dans du sucre cuit à la grande plume. Hors la saison prenez de celui qui est confit avec un peu de son sirop, & lui faites faire un bouillon avec un peu d'eau.

Compôte de raisin muscat.

Il faut le prendre bien mûr, l'égrainer ; ôter les pepins & la peau si vous voulez, & lui faites faire deux bouillons dans un sucre cuit à la petite plume ; avant que de dresser dans le compôtier, vous leverez l'écume avec du papier.

Compôte de prunes.

Les meilleures pour employer avec le sucre sont le perdrigon, la reine-claude & la mirabelle ; prenez-les presque mûres, & les mettez avec du sucre & un peu d'eau ; faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; ôtez l'écume & les dressez dans le compôtier ; faites reduire le sucre au point d'un bon sirop ; passez-le au tamis sur les prunes : pour le mieux, piquez vos pru-

nes dans plusieurs endroits & les faites blanchir à l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'elles montent dessus & les ôtez du feu ; les laissez refroidir dans la même eau ; vous les couvrirez & remettrez sur un petit feu pour les faire reverdir & les y laissez jusqu'à ce qu'elles soient ramollies ; tirez-les à l'eau fraîche & égouttez ; faites leur prendre un bouillon dans un sucre au petit lissé ; laissez-les dans le sucre jusqu'au lendemain, que vous racheverez de les faire cuire ; étant cuites de cette façon, l'on en peut faire pour plusieurs fois, parce qu'elles se gardent ; il faut trois quarterons de sucre pour livre de prunes.

Compôte de prunes de mirabelle.

Il faut moins de façon ; vous les faites blanchir deux bouillons, & les mettez dans un sucre leger pour les faire cuire tout de suite ; ayez soin de lever l'écume avec des morceaux de papier.

Compôte de marons.

Vous les faites cuire dans la cendre après avoir un peu coupé la peau pour les empêcher de sauter ; vous les essuyez & en ôtez les peaux ; mettez-les mijotter un quart d'heure dans un sucre clarifié ;

rifié ; preſſez-y un jus de bigarade en les ôtant du feu ; dreſſez dans le compotier ; avant que de les mettre dans le ſucre il faut les preſſer un peu pour les applatir ſans les caſſer ; en ſervant vous jettez un peu de ſucre fin deſſus.

DES COMPÔTES D'ORANGES, CITRONS ET TAILLADINS.

Compôte d'oranges douces.

Elles ſe font ſans les faire cuire ; vous ôtez la peau, les coupez en tranches, & les ſervez avec un ſirop leger ; ſi vous ne mettez point de ſirop, vous jettez ſimplement du ſucre fin deſſus ; vous pouvez encore les ſervir entieres ſans ôter la peau ; vous coupez le deſſus en forme de couvercle, & ſans percer la peau vous donnez quelques coups de couteaux dans la chair pour y faire entrer autant que vous pourrez du ſucre fin.

Compôtes de zeſtes.

Elles ſe font avec les zeſtes des oranges ou bigarades, & citrons que l'on tourne pour d'autres emplois ; vous les mettez tremper dans l'eau, & les fai-

tes cuire à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient tendres sous les doigts ; retirez-les à l'eau fraîche ; étant égouttés vous leur faites faire plusieurs bouillons dans un sucre clarifié ; les ôtez du feu pour les laisser reposer quelques heures pour prendre sucre & racheverez de les faire cuire.

Compôte de tailladin.

Vous prenez l'écorce entiere des oranges & citrons après qu'ils sont tournés, & coupés par quartiers ; faites cuire de la même façon : pour ces sortes de compôtes il faut autant pesant de sucre que de fruit.

DES COMPÔTES DE CERISES, GROSEILLES, FRAMBOISES ET FRAISES.

Compôte de cerises.

Vous leur coupez la queue à moitié ; si elles sont bien mûres, il ne faut qu'un bon quarteron de sucre pour livre ; si elles ne le sont pas, il en faut davantage : vous faites cuire le sucre avec un peu d'eau, jusqu'à ce qu'il soit presque en sirop ; mettez-y cuire les

ceriſes ; levez l'écume avec du papier avant que de les dreſſer la queue en haut dans le compôtier.

Compôte de groſeilles.

Vous faites cuire le ſucre à la petite plume & y mettez les groſeilles égrainées ou en grape, ſi vous voulez, pour leur donner trois ou quatre bouillons couverts ; écumez-les avant que de les dreſſer dans le compôtier : les rouges & les blanches ſe font de la même façon.

Compôtes de groſeilles vertes.

Vous les fendez par le côté pour en ôter les pepins & les mettez dans une eau claire chaude, & les y laiſſez juſqu'à ce qu'elles montent ſur l'eau ; vous les rafraichiſſez un peu pour empêcher qu'elles ne blanchiſſent trop, & y mettez un peu de ſel pour qu'elles reverdiſſent dans la même eau ; vous les mettrez frémir dans un ſucre clarifié ; ôtez-les du feu & les laiſſez prendre ſucre pendant cinq ou ſix heures, retirez-les avec l'écumoire pour les mettre dans le compôtier ; faites reduire le ſirop & le verſez deſſus : hors la ſaiſon, vous prenez de celles qui

ſont confites au liquide & leur faites faire un bouillon avec un peu d'eau & de leur ſirop.

Compôte de framboiſes.

Vous faites cuire du ſucre à la grande plume, & y mettez des framboiſes épluchées en l'ôtant du feu, & remuez la poële en douceur, un quart d'heure après vous leur faites faire un bouillon & les retirez avant qu'elles ſe rompent.

Compôtes de fraiſes.

Elles ſe font de la même façon que celles de framboiſes.

DES GATEAUX.

Pour toutes ſortes de gâteaux de fleurs, vous faites un moule en caiſſe avec du papier blanc, ſuivant la grandeur que vous voulez; & pour les rendre plus legers vous tenez tout prêt ſur une aſſiette du ſucre fin délayé avec du blanc d'œuf, ſans être trop liquide.

Gâteau de fleurs d'orange.

Pour demi-livre de fleurs d'orange épluchées, vous faites cuire deux li-

vres de ſucre à la grande plume, & y mettez la fleur pour lui faire jetter ſon eau, & la faitte bouillir juſqu'à ce que le ſucre ſoit revenu à la grande plume; ôtez promptement du feu pour travailler la fleur d'orange avec le ſucre, en frottant au milieu & autour de la poële avec la ſpatule; auſſitôt qu'il commence à monter, il faut y mettre le ſucre & le blanc d'œufs que vous avez délayés enſemble, & le mêlez promptement pour verſer le gâteau dans le moule; pour le faire monter tenez au-deſſus à une certaine diſtance le cul de la poële qui eſt chaud.

Gâteaux de violettes & de jaſmin.

Ils ſe font de la même façon, à cette différence qu'une livre & demi de ſucre pour demi livre de fleurs de violettes eſt ſuffiſante.

Gâteau de fleurs d'orange prâlinés.

Mettez une livre & demi de ſucre pour demi livre de fleurs prâlinées & le ferez de la même façon, que le gâteau de fleur d'orange.

Gâteaux grillés.

Vous mettez du ſucre fin dans la poële pour le faire griller, & mettez dans ce même ſucre de l'eau & du ſucre; deux livres pour demi-livre de fleurs d'orange; vous le ferez cuire à la grande plume, & faites le gâteau de la même façon que les précédens.

DES GRILLAGES.

Grillage de bigarades.

Il ſe fait avec les écorces des oranges, dont on a preſſé le jus, que vous coupez en petits filets & les faites bouillir trois ou quatre bouillons dans l'eau; les égouttez & les mettez dans un ſucre cuit à la grande plume & les remuez enſemble, juſqu'à ce qu'ils ſoient d'une belle couleur grillée, & les dreſſez en forme de macarons ſur des feuilles de cuivre frottées avec un peu d'huile; jettez du ſucre fin deſſus & les faites ſécher à l'étuve; il faut mettre une fois plus péſant de ſucre que vous n'avez d'écorce de bigarades.

Grillage de citrons.

Vous ne les faites point blanchir; ra-

tiſſez lécorce des citrons avec un morceau de verre ou bien vous les coupez en filets très-fin, & les mettez dans le ſucre pour faire votre grillage de la même façon que la précédente; avant que de les dreſſer, vous y preſſez un jus de citron; à ce grillage il faut deux tiers de ſucre pour un tiers d'écorce de citrons.

Grillage d'amandes.

Il ſe fait différemment; vous coupez en quatre des amandes douces échaudées, & les mettez avec autant péſant de ſucre & un peu d'eau pour les faire bouillir juſqu'à ce qu'elles petillent; alors vous les remuez beaucoup pour leur faire prendre ſucre, juſqu'à ce qu'elles ſoient dorées, que vous les étendez ſur un plat ou une feuille de cuivre frotée d'un peu d'huile; étant froides vous les coupez comme vous le voulez & les conſervez à l'étuve. Pour changer votre grillage, vous pouvez ſemer de la nompareille blanche ſur la feuille; y dreſſer promptement le grillage que vous étendez & jettez deſſus de la même nompareille.

Grillage de piſtaches.

Vous les coupez de la même façon,

mettez avec autant d'amandes,& les faites cuire de même;quand vous êtes prêts à les dreſſer ſur la feuille, vous y jettez de la nompareille que vous avez mêlée avec un peu d'anis & citrons confits hachés très-fin; étendez votre grillage ſur la feuille : vous pouvez encore changer votre grillage avec les amandes; jettez ſur la feuille de la nompareille de toute couleur mêlée avec de l'anis de Verdun ; dreſſez deſſus & l'applatiſſez; jettez promptement deſſus de la même nompareille comme deſſous.

Grillage d'avelines.

Il ſe fait de la même façon, en vous en ſervant en place d'amandes.

DES GAUFRES, CORNETS, GIMBELETTES ET AUTRES PATES.

Des gaufres.

Les plus en-uſage ſont celles qui ſe font à la crême; vous mettez autant de ſucre fin que de farine dans une terrine & un peu d'eau de fleurs d'orange; mettez-y peu à peu de la bonne crême que vous remuez avec la cuiller pour qu'ils ne ſe faſſent point de grumelots,&

en mettez jusqu'à ce que votre pâte, en en prenant avec la cuiller & la versant, file un peu épais en tombant. Si vous voulez les faire au vin d'Espagne, vous mettez du sucre & de la farine de la même façon, & les délayez avec un ou deux œufs frais & du vin d'Espagne, jusqu'à ce que vous ayez une pâte consistante, comme la précédente; vous pouvez encore les faire au beurre; pour cet effet, vous mettez autant de sucre que de farine & un peu d'écorce de citron rapé fin, quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange; délayez en mouillant peu à peu avec du beurre de Venbre, chauffé avec un peu de lait, jusqu'à ce que vous ayez une pâte comme les précédentes; votre pâte étant faite de la façon que vous la voulez, faites chauffer le gaufrier & le frottez en dedans pour l'affiner avec du beurre ou de la bougie; mettez-y une cuillerée de la pâte que vous avez faite; fermez le gaufrier & faites cuire sur un bon feu en le tournant d'un côté & d'autre, jusqu'à ce que votre gaufre soit cuite également de couleur dorée, que vous la levez pour la placer sur le chevalet, le côté le plus beau dessus, & appuyez la main sur la gaufre pour

lui en faire prendre la forme ; vous les continuerez de cette façon & les tiendrez séchement à l'étuve.

Gaufres au caffé.

Pour une bonne cuillerée de caffé, il faut un quarteron de sucre, un quarteron de farine, & délayez le tout avec de la crême double, & les finissez comme les autres.

Des cornets.

Ils se font avec la même composition que les gaufres, à la différence qu'à mesure qu'ils sont cuits, en les retirant du fer vous les roulez comme vous voulez pendant qu'ils sont chauds.

Des gimbelettes.

Vous mettez une demi-livre de farine sur la table ; faites un trou dans le milieu pour y mettre six onces de sucre, que vous avez fait fondre avec plein un verre à ratafiat d'eau de fleurs d'orange & autant d'eau de vie ; paitrissez pour en faire une pâte maniable ; formez vos gimbelettes de la façon que vous voudrez ; mettez-les dans une eau prête à bouillir ; vous agitez l'eau sans qu'elle bouille, & à mesure

que les gimbelettes montent vous les retirez avec l'écumoire & les faites égoutter ; faites cuire au four d'une chaleur modérée ; étant de belle couleur, vous les glacez en les retirant du four en les frottant avec une plume trempée dans de l'eau de blanc d'œufs ; cette eau eſt le clair que vous trouvez deſſous la mouſſe des blancs d'œufs fouettés que vous avez laiſſé repoſer.

Pâte de vin d'Eſpagne.

Pour former différens deſſeins, ſuivant les moules que vous aurez, comme en fleurs, laqs d'amour, fleurs de lys, vous paîtriſſez un peu de farine avec eau de fleurs d'orange, peu de ſel, un ou deux œufs frais, quelques pains de beurre ; mouillez avec du vin d'Eſpagne, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable ; formez ce que vous voulez ; faites cuire aux trois quarts au four ; glacez-les avec du ſucre à la grande plume, remettez au four pour les rachever.

Pâte pour des petits ronds.

On les dreſſe ſur du papier blanc, comme des macarons, en fouettant des blancs d'œufs que vous mêlez avec de

ſucre fin, & faites deſſécher enſemble ſur un petit feu, & y mettez de l'eau de fleurs d'orange avant que de les dreſſer ſer le papier ; faites prendre couleur au four.

DES MOUSSELINES ET MERINGUES.

Des mouſſelines.

Pour les faire de la couleur que vous voudrez, il faut faire vos couleurs de la même façon qu'elles ſont expliquées pour les ſables page 199 ; faites tremper une once de gomme adragante dans un peu de cette couleur, juſqu'à ce qu'elle ſoit fondue, & la paſſez dans un linge avec expreſſion ; mettez-la dans un mortier avec du ſucre fin que vous pilez enſemble, & y mettez du ſucre juſqu'à ce que cela vous faſſe une pâte maniable ; ſervez-vous de cette pâte pour la dreſſer comme vous voulez, ſoit en baſtion, rocher, dôme, pyramide & autres deſſeins ; pour le mieux, principalement celles en baſtion, il faut les faire de différentes couleurs, & ne les faire ſécher à l'étuve qu'après avoir préparé votre pâte, ſuivant le deſſein que vous voulez faire ; vous

vous ſervez de caramel pour les dreſſer enſemble.

Des meringues.

Elles ſe font avec du blanc d'œufs bien fouettés, & y mettez après beaucoup de ſucre fin, un peu de citron verd haché comme en poudre; dreſſez vos meringues ſur du papier blanc en forme de petits macarons; glacez le deſſus avec du ſucre fin; faites-les cuire à petit feu deſſous un couvercle à four de campagne; étant de belle couleur vous les levez & en colez deux l'une contre l'autre après avoir mis dans le milieu un grain de fruit confit; tenez-les, juſqu'à ce que vous ſerviez, ſéchement à l'étuve. Les groſſes meringues ſe font de la même façon à cette différence, qu'après les avoir dreſſées comme vous voulez & bien glacées de ſucre, vous les faites cuire lentement dans un four très-doux; quand elles ſont bien dorées vous les levez du papier & les faites bien ſécher à l'étuve.

DES MASSEPINS ET MACARONS.

Maſſepins.

Pour faire des maſſepins, voyez pâ-

te d'amandes page 189, vous la battez de l'épaiſſeur d'un petit écu & la découpez comme vous voulez, ſuivant les moules, & les faites cuire dans un four doux ; vous les glacez après avec une glace blanche.

Maſſepins en laqs d'amour.

Vous les coupez par bandes & en faites des *laqs d'amour*; après vous les trempez dans un blanc d'œuf délayé avec un peu de ſucre fin ; les dreſſez ſur des feuilles, & jettez du ſucre fin deſſus pour les glacer & les faites cuire dans un four doux.

Maſſepins à la Dauphine.

Vous prenez de la pâte d'amande comme celle ci-deſſus, que vous coupez en bandes pour en former des ronds comme des petites gimbelettes, & les trempez toutes dans de la marmelade de ceriſes délayée avec un peu de blanc d'œufs, & les roulez dans un ſucre fin pour les dreſſer ſur le papier ; mettez dans le vuide, un peu en élévation, une ceriſe confite, enveloppée d'un peu de pâte d'amande auſſi trempée dans la marmelade & roulée dans le ſucre ; faites cuire dans un four doux ;

il faut que ces maſſepins ſoient faits en forme de petit dômes.

Maſſepins au verjus.

Vous abbatez la pâte fort mince, la coupez de la grandeur d'une paſtille en petit rond que vous pincez tout autour pour y faire un petit bord ; faites cuire ; & en ſervant mettez un grain de verjus confit au liquide.

Maſſepins à la Reine.

Vous abbatez la pâte d'amandes de l'épaiſſeur d'un petit écu, & la coupez avec un moule en petit rond de la grandeur d'un bouton ; enfoncez un peu le doigt dans le milieu d'un chacun pour y mettre un peu de marmelade, de celle que vous voudrez, & en colerez après deux l'un ſur l'autre en frottant les bords avec de l'œuf pour les faire tenir, faites cuire dans un four doux ; la cuiſſon faite, vous les glacez avec une glace blanche.

Maſſepins à la ſaint Cloud.

Vous abbatez la pâte de l'épaiſſeur de deux gros écus & la coupez en rond, comme des macarons ; arrangez-les ſur du papier blanc & les couvrez

d'un couvercle de four de campagne avec un peu de feu pour les faire cuire d'un côté; étant de belle couleur dessus, vous les levez du papier pour mettre le côté qui n'est pas cuit dessus; couvrez-le avec une marmelade délayée avec du blanc d'œuf; glacez de sucre fin; remettez le couvercle pour faire cuire le dessus comme vous avez fait le dessous : vous pouvez couper vos massepins avant que de les faire cuire, avec les desseins & suivant les moules que vous avez.

Massepins vole au vent.

Ils se font en mettant autant d'amandes douces, bien pilées, que de sucre, c'est-à dire, livre pour livre; vous faites cuire le sucre à la grande plume, & y mettez les amandes pour les travailler sur un petit feu, jusqu'à ce qu'elles quittent la poële; étant froides, vous les pilez avec du citron verd rapé, du sucre fin, & quelques blancs d'œufs; dressez votre massepin comme vous voulez sur du papier; faites cuire dans un four plus doux que pour le biscuit.

Massepins au chocolat.

Votre pâte étant faite comme celles ex-

pliquée a la p. 195, vous y mettez du chocolat pilé & délayé avec du blanc d'œuf; abbatez votre pâte pour former vos massepins de la façon que vous voudrez ; faites-les cuire & les glacez après avec une glace blanche.

Massepins aux pistaches.

Vous faites la pâte de la même façon que celle d'amandes, en mettant des pistaches pilées à la place des amandes; abbatez la pâte pour la couper en filets & en formez des cercles comme une bague, & les trempez dans une marmelade délayée avec un peu de blanc d'œuf, & les roulez après dans le sucre ; vous les faites cuire dans un four doux.

Massepins à la canelle.

Ils se font avec une pâte d'amandes ; en la desséchant vous y mettez de l'eau de fleurs d'orange, & un demi-gros de canelle en poudre pour livre d'amandes, & les finissez comme les autres.

Massepins à la fleur d'orange.

En desséchant la pâte vous y mettez de l'eau de fleurs d'orange & de la marmelade de fleurs d'orange ; vous

continuez à la deſſécher juſqu'à ce qu'elle ne colle plus après les doigts, & finiſſez les maſſepins de la même façon que les autres.

Maſſepins aux ceriſes.

Vous écraſez une demi-livre de ceriſes bien mûres, que vous paſſez au tamis, & les deſſéchez avec une livre d'amandes pilées, & une livre de ſucre fin, juſqu'à ce que la pâte ne ſe colle plus après les doitgs; étant froide vous la pilez dans le mortier avec trois blancs d'œufs frais, un peu de ſucre fin, & dreſſez vos maſſepins de la façon que vous voulez pour les faire cuire dans un four doux.

Maſſepins aux framboiſes.

Ils ſe font comme ceux de ceriſes, à cette différence que quand les amandes ſont pilées, vous y mettez les framboiſes que vous repilez avec les amandes, & les faites après de même.

Maſſepins aux fraiſes.

On les fait de la même façon que ceux de framboiſes; les uns & les autres ſi vous voulez les glacer de leurs fruits, quand ils ſont cuits vous délayez un peu de leur marmelade avec

un peu de blanc d'œuf ; il faut qu'elle reſte un peu épaiſſe ; couvrez-en tout le deſſus des maſſepins, & les remettez un moment dans le four pour la faire ſécher.

Des Macarons.

Ils ſe font en pilant des amandes douces ; l'on peut y mettre quelques amandes ameres ſi l'on veut ; pour qu'elles ne tournent pas en huile vous les arroſez, en pilant, avec un peu d'eau de fleurs d'orange & du ſucre fin ; étant pilées vous les mettez dans une terrine avec autant peſant de ſucre fin & des blancs d'œufs fouettés ; il en faut quatre pour une livre d'amande & une livre de ſucre ; fouettez le tout enſemble & dreſſez vos macarons ſur du papier & les faites cuire dans un four doux ; vous les retirez quand ils ſont d'une couleur dorée ; étant cuits pour changer vous en pouvez glacer avec une glace blanche ; ils ſont plus d'uſage ſervis au naturel.

Macarons en canellon.

On les fait en pilant demi-livre d'amandes douces que vous arroſez avec un blanc d'œuf, en en mettant peu à la fois ; vous les fouetterez après avec

demi-livre de ſucre fin, deux onces de farine de ris & quatre blancs d'œufs fouettés, & les dreſſez ſur du papier comme un bâton court de cire d'Eſpagne; faites-les cuire & les glacez d'une glace blanche, que vous remettez un moment au four pour la faire ſécher.

Macarons au liquide.

Ils ſe font comme les premiers, en n'y mettant que des amandes douces; en les dreſſant vous faites un petit trou dans le milieu pour y mettre de la marmelade, de celle que vous voudrez; couvrez les pour qu'elles ne paroiſſent pas avec de la même pâte; faites cuire comme les autres; en place de marmelade vous y pourrez mettre une bonne crême cuite, froide & bien liée.

DES BISCUITS.

Ayez, autant que vous le pourrez, des œufs frais pour faire vos biſcuits; ſur huit œufs que vous mettez dans une balance, vous mettez autant peſant de ſucre fin de l'autre côté; vous ôtez le ſucre & y mettez la peſanteur de quatre œufs de farine; ſi vous voulez que

les biſcuits ſoient plus legers, vous ne mettrez de farine que de la peſanteur de trois œufs ; vous ôterez trois jaunes d'œufs & mettrez trois autres blancs à la place ; vous mettrez les jaunes d'œufs dans une terrine avec du citron verd rapé, & le ſucre ; battez-les longtems enſemble avec l'eſpatule, & y mettez après les blancs d'œufs bien fouettés que vous mêlez enſemble ; ajoutez-y la farine que vous faites tremper légerement en remuant toujours ; vous dreſſerez enſuite vos biſcuits dans des moules de papier de la grandeur que vous voulez ; jettez du ſucre fin deſſus pour les glacer, & les faites cuire au four d'une chaleur douce.

Biſcuits à la cuillere.

La même compoſition ci-deſſus vous ſert pour les biſcuits à la cuiller : vous en prenez dans une cuiller, & les couchez en long ſur du papier blanc ; jettez du ſucre fin deſſus pour les glacer, & les faites cuire ; vous pouvez auſſi mettre dans les biſcuits de la fleur d'orange prâlinée, hachée très-fin, que vous mêlez avec les citrons rapés, & la compoſition des biſcuits.

Biſcuits de fruits confits.

Vous prenez du fruit confit au ſec, comme abricots, verjus, prunes, oranges douces, & un peu de marmelade de fleurs d'orange; vous pilez le tout enſemble juſqu'à ce que vous le puiſſiez paſſer au tamis avec expreſſion, & le mêlez après avec des jaunes d'œufs frais & ſucre fin, juſqu'à ce que cela vous faſſe une pâte maniable point trop liquide; dreſſez-les ſur du papier blanc comme les biſcuits à la cuiller; faites cuire dans un four doux.

Biſcuits à la fleur d'orange.

Ils ſe font en délayant trois cuillierées de marmelade de fleurs d'orange, ſix jaunes d'œufs, du citron vert rapé, trois quarterons de ſucre fin; battez le tout enſemble & y ajouttez douze blancs d'œufs fouettés, un quarteron de fleur de farine; le tout bien mêlé, vous dreſſez votre compoſition dans des moules de papier; étant cuits vous les glacez d'une glace blanche.

Biſcuits à la Ducheſſe.

On les fait avec de la farine de ris paſſée au tambour, de la fleur d'orange

pralinée, hachée fin, écorce de citron vert rapé, que vous faites comme les autres; pour un quarteron de farine de ris, vous y mettez une livre de ſucre, ſix jaunes d'œufs & douze blancs fouettés; dreſſez dans les moules de papier; étants cuits vous les glacez d'une glace blanche: vous pouvez encore en faire de cette même façon en y mêlant des fruits confits au ſec, pilés & paſſés au tamis, & délayés avec de la marmelade de fleur d'orange, la même doſe de farine, de ſucre & d'œufs.

Biſcuits d'amandes.

Ils ſe font en pilant un quarteron d'amandes douces, que vous arroſez en pilant avec un blanc d'œuf; mettez-y trois quarterons de ſucre fin que vous pilez enſemble en y mettant du blanc d'œuf juſqu'à ce que cela vous forme une pâte maniable, vous la dreſſez comme vous voulez ſur du papier blanc; faites cuire comme les méringues, en mettant deſſus un couvercle de four de campagne & un peu de feu; étant cuits d'un côté vous les retournez de l'autre pour mettre ſur celui qui n'eſt pas cuit une glace blanche; remettez le couvercle deſſus

pour rachever de les cuire, & glacez.

Biſcuits de chocolat.

Sur deux tablettes rapées que vous battez avec quatre jaunes d'œufs & demi-livre de ſucre, vous y ajoutez huit blancs fouettés & un quarteron de farine; vous les finiſſez & dreſſez comme ceux à la cuillier, ou les mettez dans des caiſſes de papier.

Biſcuits de chocolat d'une autre façon.

Vous faites une pâte en pilant deux tablettes de chocolat, & y mettez ſix blancs d'œufs avec du ſucre fin, juſqu'à ce qu'il y en ait aſſez pour former une pâte maniable; vous la tirerez du mortier pour la dreſſer comme vous voulez, en canellon, en amandes, en olives, en cœur, en fleurs; coupez avec un moule, faites cuire comme les biſcuits.

Biſcuits à la glace,

Vous faites une compoſition de biſcuits comme celle de Turin, p. 284, T. III. que vous dreſſez dans des grands moules à biſcuits; les glacez avec du ſucre fin, & les faites cuire; étant froids vous levez le deſſus, ſans le caſſer, &

faites

faites usage du dedans, de la même façon que le bonet de Turquie à la glace, pag. 284; votre glace étant faite vous la dressez dans les moules de papier des biscuits que vous aurez conservés; couvrez avec le dessus des biscuits & les servez dans le moment.

Biscuits de pistaches.

Ils se font en pilant un quarteron de pistaches échaudées & égouttées, avec un peu de citron vert rapé, & du citron confit; en pilant vous y mettez un peu de blanc d'œufs pour qu'elles ne tournent pas en huile; ensuite vous les battez avec autant de sucre fin & deux jaunes d'œufs; ensuite vous y ajouttez six blancs d'œufs fouettés, & une pincée de farine; dressez-les comme les biscuits à la cuiller, & les faites cuire.

DES OUVRAGES D'AMANDES, ET DE PISTACHES.

Amandes à la prâline.

On les fait en laissant les amandes douces avec leur peau; vous les frottez dans une serviette pour en ôter la

poudre ; mettez-les dans une poële avec autant pesant de sucre, & un peu d'eau ; faites-les bouillir en les remuant de tems en tems, jusqu'à ce qu'elles pétillent, & que le sucre commence à se colorer ; vous les retournez en douceur avec l'espatule sur un petit feu, jusqu'à ce que l'amande ait ramassé le sucre, & qu'elles soient luisantes ; alors vous les mettez deux heures à l'étuve en les laissant dans la poële, & vous en servirez après à ce que vous voudrez.

Amandes à la prâline rouges.

Faites vos prâlines comme les précédentes ; quand elles pétillent vous les ôtez du feu & les tournez toujours avec l'espatule ; quand elles ne prennent plus sucre, vous les jettez sur un tamis clair, un plat dessous ; prenez le sucre qui est passé & en mettez un peu d'autre avec, pour le faire bouillir dans la même poële avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'il soit au cassé ; alors vous y mettez de la cochenille ce qu'il en faut pour rougir les amandes ; voyez la couleur rouge, page 200 ; faites bouillir le sucre pour qu'il redevienne au cassé, mettez-y les amandes &

les finiſſez comme les précédentes.

Amandes ſoufflées.

Vous les échaudez & pilez à moitié, & les battez dans une glace faite avec un peu de jus de citron, un blanc d'œuf & du ſucre fin, & les dreſſez ſur du papier en petit tas de la groſſeur d'une amande ; faites cuire dans un four doux.

Amandes ſoufflées d'une autre façon.

Vous les faites en coupant les amandes en très-petits morceaux & les mêlez avec du citron vert rapé, un peu de blanc d'œuf & du ſucre fin juſqu'à ce qu'elles ſoient en pâte maniable, & que vous les puiſſiez rouler en amandes & les faire cuire comme les précédentes ; les unes & les autres il faut les lever du papier pendant qu'elles ſont chaudes.

Amandes maſquées.

Faites chauffer les amandes avec leur peau, & pendant qu'elles ſont chaudes, vous les trempez une à une avec une fourchette dans un ſucre chaud cuit au grand perlé ; & en les retirant vous y jettez deſſus de la nompareille

de toute couleur ; mettez-les sur du papier à l'étuve pour sécher.

Pralines blanches.

Il faut échauder les amandes & les mettre dans la poële avec du sucre au gros boulet ; faites leur faire quelques bouillons, & les ôtez du feu avant que le sucre soit coloré ; remuez-les toujours tant qu'elles prendront sucre, & s'il en restoit vous les remettez sur le feu seulement pour faire chauffer & prendre le restant du sucre.

Tourons.

Ils se font en coupant des amandes fort mince ; après les avoir échaudées, vous les faites dessécher sur le feu avec un peu de sucre fin & du citron vert rapé ; étant froides vous les mêlez avec du sucre fin & quelques blancs d'œufs jusqu'à ce que les amandes soient maniables ; vous les dressez en rond sur du papier comme des macarons & les faites cuire de même : l'on peut y mettre quelques amandes ameres si l'on veut.

Amandes à l'Angloise.

Vous mettez moitié amandes dou-

ces & moitié avelines échaudées ; hachez-en la moitié très-fin, & l'autre moitié coupées en tranches ; mettez le tout dans une fois autant de sucre à la grande plume, & du citron vert haché ; remuez-les dans le sucre en l'ôtant du feu, & y ajoutez un blanc d'œuf fouetté ; dressez dans une caisse de papier & les coupez comme vous voudrez quand elles seront froides.

Pistaches au caramel.

Elles se font après les avoir échaudées & bien essuyées, vous les coupez en filets minces, & les semez sur une feuille frotée légerement d'huile, & filez dessus un caramel, vous les retournez dessus un autre feuille, aussi frotée d'huile, & leur en faites autant de l'autre côté. L'on en fait d'une autre façon ; vous pilez les pistaches & les mettez sur un feu doux avec la moitié pesant de sucre fin que vous avez de pistaches ; tournez-les sur le feu & les ôtez lorsque la pâte ne s'attache plus après les doigts ; coupez-en des petits morceaux pour en former ce que vous voudrez, comme amandes, olives ou pistaches ; il faut autant de petits bâtons que de morceaux ; vous les pointez

chacunes dans ces petits bâtons pour les tremper dans un caramel chaud, & les mettez tout de ſuite dans les mailles d'un clayon pour que le caramel ſéche en l'air.

DES MARMELADES.

Marmelade de pommes.

Vous prenez des pommes de reinette que vous faites bouillir dans de l'eau, juſqu'à ce qu'elles ſoient tendres ſous les doigts; n'en prenez que la chair que vous paſſez au tamis & la mettez deſſécher ſur le feu, juſqu'à ce qu'elle ſoit en marmelade épaiſſe; mettez-la avec autant peſant de ſucre à la grande plume ſur un petit feu, qu'elle ne faſſe que frémir, en les remuant toujours juſqu'à ce qu'elles ſoient incorporées enſemble; verſez-la dans les pots & ne les couvrez que le lendemain.

Marmelade d'oranges.

Vous les prenez douces, & en preſſez le jus après les avoir coupées par morceaux & ôté les durillons de la tête & de la queue; faites-les bouillir dans de l'eau, juſqu'à ce qu'elles ſoient

tendres ſous les doigts ; preſſez-les pour en faire ſortir l'eau, & les pilez fin dans un mortier, juſqu'à ce que vous puiſſiez paſſer le tout dans un tamis ; mettez ſur le feu avec autant peſant de ſucre, pour leur donner quelques bouillons en les remuant, & les dreſſerez dans les pots : il faut deux livres de ſucre pour livre de marmelade.

Marmelade de poires.

Vous prenez des poires de rouſſelet, ou quelqu'autres qui ſoient bonnes, & la faites de la même façon que celle de pommes.

Marmelade de prunes.

Vous leurs ôtez les noyaux & les faites cuire avec un peu d'eau, juſqu'à ce que vous puiſſiez les paſſer au tamis avec expreſſion ; faites deſſécher ſur le feu & la mettez avec autant peſant de ſucre au caſſé ; vous la finiſſez comme celle de pommes.

Marmelade d'abricots.

Vous les pelez ſi vous voulez ; coupez-les par morceaux & en ôtez les noyaux pour les piler & mettre à part ; mettez les abricots dans une poële ou

un chaudron sur un feu clair, avec un verre d'eau & trois quarterons ou une livre de sucre pour livre de fruit; faites-les cuire en les remuant avec l'écumoire; ayez soin sur la fin d'écraser les morceaux qui ne se mettent pas en marmelade; vous la ferez cuire jusqu'à ce qu'en en prenant avec le doigt & l'appuyant contre l'autre ils se colent ensemble sans trop de résistance; vous l'ôtez du feu pour la mettre dans les pots; un moment avant que de l'ôter du feu vous y mettez les noyaux pilés seulement faire un bouillon.

Vous pouvez encore la faire en faisant cuire à part les abricots, jusqu'à ce qu'ils soient bien en marmelade épaisse & la mettre dans un sucre cuit au cassé, autant pesant que de fruit; les délayez ensemble; leur faites faire six ou sept bouillons en les remuant toujours, de crainte qu'elle ne s'attache: la premiere façon est la plus simple & aussi bonne.

Marmelade de prunes de mirabelle.

Elle se fait de la même façon que la premiere des abricots.

Marmelade de fleurs d'orange.

Vous les épluchez & faites blanchir deux ou trois bouillons ; retirez-les dans une eau blanchie avec un peu d'alun ; faites bouillir une eau claire & y mettez un jus de citron en y mettant les fleurs d'orange pour les faire bouillir quelques bouillons, jusqu'à ce qu'elles commencent à être tendres sous les doigts, que vous les retirez dans une eau fraîche où vous aurez pressé un jus de citron ; un peu après vous les remettrez dans une autre eau pareille ; ensuite vous les égouttez & pressez dans une serviette pour les piler, & les mettez dans un sucre cuit au petit lissé en les versant doucement à plusieurs reprises, à mesure que vous les délayez ensemble sur un petit feu, sans qu'elles bouillent, ni seulement frémissent ; dressez-la dans les pots ; il faut deux livres & demi de sucre pour livre de fleurs d'orange.

Marmelade de cerises.

Vous leur ôtez les queues & les noyaux, & les mettez sur le feu avec la moitié pesant de sucre à la grande plume, c'est-à-dire demi-livre de sucre

pour livre de cerises ; faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que le sirop ait de la consistance.

Marmelade de framboises.

Vous les écrasez & passez dans un tamis ; mettez-les dessécher & reduire à moitié ; vous les délayerez dans un sucre à la grande plume, & les ferez bouillir ensemble quelques bouillons, en remuant toujours, & la mettrez dans les pots ; il faut demi-livre de sucre pour livre de framboises.

Marmelade de groseilles.

Vous les faites bouillir quelques bouillons pour les faire crêver, & les passez avec expression au tamis ; faites réduire ce qui est passé, & le mettez dans un sucre à la grande plume, & les faites bouillir ensemble jusqu'à ce que votre marmelade ait de la consistance ; il faut demi-livre de sucre pour livre de groseilles.

Marmelade d'amandes & d'abricots verts.

Vous ôtez le duvet & les faites cuire dans de l'eau, & les passez au tamis avec expression ; mettez ce qui est passé

sur le feu pour le faire dessécher en remuant toujours jusqu'à ce qu'elle quitte la poële, & la délayez sur un petit feu sans bouillir, avec autant pesant de sucre cuit au cassé ; vous la dresserez ensuite dans les pots : elles se font toutes les deux de même.

Marmelade de violettes.

Vous les épluchez & les pilez très-fin pour la délayer peu-à-peu dans un sucre à demi chaud cuit à la grande plume, & la mettez dans les pots ; il faut cinq quarterons de sucre pour un quarteron de violettes.

Marmelade de coings.

Vous les faites bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres sous les doigts ; vous les rafraîchissez ; coupez par quartiers pour en ôter les peaux & les cœurs ; passez-en la chair dans un tamis avec expression, pour la faire dessécher sur le feu en la remuant jusqu'à ce qu'elle soit épaisse ; ensuite vous la délayez sur un moyen feu qu'elle ne fasse que frémir avec du sucre à la grande plume, & la mettrez dans les pots : si vous la voulez rouge vous y mettrez de l'eau de cochenille, en la

faiſant deſſécher ; il faut cinq quarterons de ſucre pour livre de fruit.

DES GELÉES.

Gelée de pommes.

Vous les prenez de reinettes ; les pelez & coupez par morceaux pour les mettre ſur le feu avec un citron en tranches, un peu d'eau, & les faites bouillir juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade ; paſſez le jus au tamis ; & ſur une chopine de ce jus vous ferez cuire au gros boulet autant de livres de ſucre, & les faites bouillir enſemble, juſqu'à ce que la gelée tombe en nape en la verſant de l'écumoire.

Gelée de pommes de Rouen.

Elle ſe fait autrement : vous prenez des pommes ſans tache, les pelez & coupez en tranches minces & les lavez dans pluſieurs eaux en les frottant ; mettez-les dans un vaiſſeau couvert avec beaucoup d'eau, & les faites bouillir juſqu'à ce que l'eau ſoit beaucoup réduite, & que la décoction ſoit gluante, que vous la paſſez dans un tamis ou ſerviette claire ; meſurez ce jus &

mettez sur le feu autant de sucre clarifié, que vous ferez réduire au cassé, & y versez en douceur le jus de pommes ; faites bouillir un bouillon & l'écumez en l'ôtant un moment du feu ; après vous la remettez bouillir jusqu'à ce qu'elle tombe en nape en la versant de l'écumoire & la mettez dans les pots.

Gelée rouge de pommes.

Elle se fait comme la premiere, en mettant de l'eau de cochenille dans la décoction.

Gelée de poires.

Elle se fait de la même façon que la premiere de pommes ; l'on en peut aussi faire de la rouge ; il n'importe de quelles poires, pourvu qu'elles soient bonnes.

Gelée de muscat.

On la fait en mettant du raisin muscat bien mûr sur le feu avec un peu d'eau pour le faire crêver, & en passez le jus au tamis & le mettez dans un sucre à la grande plume ; il en faut autant de livres que de chopines de jus ; faites-les bouillir ensemble, jusqu'à ce que la gelée tombe en nape en la versant de l'écumoire.

Gelée de grenades.

Vous faites une décoction de pommes que vous paſſez au tamis, & y mettez après des grains de grenades bien rouges & émondés ; faites-les bouillir deux bouillons, & repaſſez au tamis ; & ſur chopine de ce jus, vous ferez cuire au gros boulet une livre de ſucre, & la finirez comme les précédentes.

Gelée de verjus.

Il faut le prendre bien mûr, & la faire comme celle de raiſin muſcat, à cette différence qu'il faut deux livres de ſucre pour chopine de jus.

Gelée d'épine-vinette

Vous l'égrainez & la faites bouillir à grand feu, pour qu'elle ne noirciſſe pas, avec un peu d'eau ; paſſez-en le jus au tamis ; meſurez ce jus & mettez autant de ſucre clarifié ſur le feu pour le faire réduire au caſſé ; mettez le jus dans le ſucre ; quand elle aura bouilli un bouillon, vous la deſcendez pour l'écumer ; remettez-la ſur le feu & la faites bouillir juſqu'à ce qu'elle tombe en nape en la verſant de l'écumoire.

Gelée de ceriſes.

Vous les prenez bien mûres, les écraſez & en paſſez le jus au tamis ; laiſſez le repoſer pour en prendre le plus clair ; ſur chopine de ce jus vous ferez cuire au caſſé une livre de ſucre ; mettez-y le jus & faites bouillir enſemble juſqu'à ce que votre gelée tombe en nape en la verſant de l'écumoire ; laiſſez-la un peu repoſer pour ôter la petite écume que vous enlevez avec des morceaux de papier blanc, & la mettrez dans les pots.

Gelée de groſeilles.

Elle ſe fait comme celle de ceriſes ; il y en a qui mettent un quart de framboiſes avec les groſeilles.

Gelée de framboiſes.

Elle ſe fait auſſi de la même façon ; à cette différence, que ſur deux livres de framboiſes vous y mettez une livre de groſeilles ; à toutes ces gelées, au premier bouillon vous les deſcendez du feu pour les écumer, & les remettez ſur le feu pour les finir comme il eſt dit.

Gelée de groſeilles d'une autre façon.

Sur quinze livres de groſeilles, ſans

être épluchées, que vous mettez sur le feu avec un verre d'eau, & leur faites faire quelques bouillons; passez les au tamis avec expression; s'il reste une livre de marc que vous pesez, il doit avoir dix livres de jus; vous mettez le jus dans une poële avec dix livres de sucre pilé que vous mettez peu à-peu; si vous la voulez moins sucrée, vous n'en mettrez que huit livres; faites les bouillir en les remuant avec l'écumoire; au premier bouillon vous ôterez la grosse écume en la descendant du feu; vous la remettez sur le feu faire deux ou trois bouillons, & l'ôtez pour la mettre dans les pots; vous aurez soin d'ôter la petite écume avec des morceaux de papier pendant qu'elle est chaude.

Gelée de groseilles vertes.

Vous les mettez dans une eau chaude, & les laissez sur un feu modéré jusqu'à ce qu'elles montent dessus; vous les ôtez du feu & y mettez un peu d'eau fraîche pour qu'elles ne blanchissent point trop, & pour qu'elles redeviennent vertes; vous y mettez un peu de vinaigre & du sel, une demi-heure après vous les retirez dans de l'eau fraîche; étant égouttées, vous les

mettez sur le feu avec autant pesant de sucre cuit au perlé, & les faites bouillir jusqu'à ce que le sucre soit revenu au perlé; ayez soin d'écumer; passez la gélée dans un tamis pour la mettre dans les pots.

Gelée de coings.

Vous les coupez par morceaux & les mettez sur le feu avec une chopine d'eau pour livre de coings; couvrez-les, & les faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade que vous les passez au tamis; & sur chopine de cette décoction, vous ferez cuire à la grande plume une livre de sucre; faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que votre gelée tombe en nape en la versant avec l'écumoire: pour que votre gelée soit rouge, il faut faire bouillir doucement le sucre avec la décoction.

DES CONFITURES AU LIQUIDE.

Confiture d'abricots.

Il faut les prendre quand ils approchent de leur maturité; après les avoir pelés vous les fendez un peu par le bout seulement pour en faire sortir les noyaux, & faites bouillir les abricots avec de l'eau, jusqu'à ce qu'ils soient

tendres sous les doigts, que vous les retirez à l'eau fraîche, & mettez égoutter; mettez-les avec autant de sucre à la grande plume que vous avez de fruit, & les faites bouillir deux bouillons; vous les ôtez du feu & les laissez dans le sucre jusqu'au lendemain, que vous les égouttez pour faire bouillir le sucre au moins vingt bouillons; remettez-y les abricots sans les faire bouillir pour les laisser encore dans le sucre jusqu'au lendemain que vous leur donnerez quelques bouillons pour les finir.

Confiture d'abricots d'une autre façon.

Si les abricots sont presque mûrs, vous ne les faites point blanchir; après les avoir pelés & fendus par la moitié, vous les mettez faire deux ou trois bouillons avec autant pesant de sucre à la grande plume; ayant jetté leur eau vous les laissez reposer trois heures, & les remettez sur le feu bouillir; vous les descendez quand ils n'écument plus, & les laissez dans le sirop jusqu'au lendemain que vous les retirez en douceur pour les égoutter, & faites bouillir le sucre pour qu'il soit au perlé, que vous le mettez dans la terrine sur les abricots pour les mettre ensemble à

l'étuve juſqu'au lendemain, que vous les mettez dans les pots.

Confiture d'abricots verts & amandes vertes.

Il faut les leſſiver comme il eſt dit pour les pâtes, page 189; étant bien nettoyés vous les piqués en pluſieurs endroits, & les mettez ſur le feu avec de l'eau, un peu de ſel & du vinaigre pour qu'ils ne faſſent que frémir, & les couvrez pour qu'ils reverdiſſent; vous les retirez dans de l'eau tiéde & après à l'eau fraîche; quelques heures enſuite vous les égouttés pour les mettre dans un petit ſucre, & les y laiſſez juſqu'au lendemain que vous les égouttez & donnez quelques bouillons au ſucre pour le remettre ſur les abricots; vous continuerez de cette façon encore trois jours, & augmenterez le ſucre s'il y en a pas aſſez, parce qu'il faut que le fruit trempe dans le ſirop; à la quatriéme fois vous ferez bouillir les abricots avec le ſirop juſqu'à ce que le ſucre ſoit au perlé.

Confiture de groſeilles.

Vous les prenez en grains ou en grape, & les mettez dans une caſſona-

de cuite au caſſé & les remuez ſur le feu ſans qu'elles bouillent, en tenant la poële par les anſes, & la dreſſez dans les pots; il faut une livre & demi de caſſonade pour livre de groſeilles.

Celle de *Framboiſes* ſe fait de même.

Confiture de ceriſes.

Il faut en commençant trois quarterons de ſucre pour livre de ceriſes; faites cuire le ſucre à la grande plume, & y mettez des groſſes ceriſes bien mûres, la queue coupée à moitié & leur faites faire une douzaine de bouillons couverts; mettez-les dans une terrine juſqu'au lendemain que vous les augmenterez d'un quarteron de ſucre par livre, cuit à la grande plume, un peu de jus de groſeilles, & ferez cuire le tout enſemble, juſqu'à ce que le ſirop, en en prenant avec les doigts & les ſéparant, le fil que le ſirop forme ſe ſoutienne ſans ſe rompre.

Confiture de ceriſes d'une autre façon.

Vous ôtez les queues & les noyaux; & les faites cuire cinq ou ſix bouillons couverts dans du ſucre à la grande plume; il faut demi-livre de ſucre pour livre de ceriſes, & les laiſſez repoſer juſ-

qu'au lendemain, que vous les égouttez & faites cuire le ſucre juſqu'à ce qu'il ſoit revenu à la grande plume ; remettez-y les cériſes pour les faire cuire enſemble, juſqu'à ce que le ſirop ſoit au perlé comme le précédent.

Confiture de ceriſes framboiſées.

Vous les faites comme la premiere ; & y mettez par livre un quarteron de framboiſes que vous écraſez ; paſſez au tamis pous en mettre le jus dans le ſucre, & les faites cuire avec les ceriſes juſqu'à ce que le ſirop ſoit au perlé.

Confiture de mûres.

Faites cuire au grand perlé trois quarterons de ſucre pour livre de mûres preſque mûres ; faites leur faire un bouillon couvert en remuant la poële par les anſes, & les laiſſez dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous coulez le ſucre pour le faire recuire au grand perlé ; mettez-y les mûres en douceur & les dreſſez dans les pots.

Confiture de violettes.

Vous en épluchez les feuilles, ou laiſſez les fleurs entieres ; vous les mettez dans un ſucre cuit au grand liſſé,

ſans les laver, & les laiſſez dans le ſucre juſqu'au lendemain que vous les faites bouillir avec le ſucre juſqu'à ce qu'il ſoit à la petite plume, que vous mettez la confiture dans les pots.

Confiture de fleurs d'orange.

Vous les prenez blanches & épluchées ; faites-les blanchir quelques bouillons dans de l'eau ; avant que de les retirer, vous y mettrez un peu d'alun pilé ; faites bouillir d'autre eau bien claire, & y preſſez un jus de citron avant que d'y mettre les fleurs d'orange ; faites-les cuire dans cette eau juſqu'à ce qu'elles s'écraſent en les preſſant ſous les doigts ; retirez-les dans une eau fraîche où vous aurez auſſi preſſé un jus de citron, & vous obſerverez que les fleurs d'orange étant blanchies ne doivent plus être remiſes au feu ; après les avoir égouttées, vous les mettez dans un ſucre clarifié un peu plus chaud que tiéde ; il en faut une livre pour un quarteron de fleurs d'orange ; laiſſez-les dans le ſucre juſqu'au lendemain que vous les égouttez, & faites cuire le ſucre au petit liſſé ; étant à moitié froid vous le mettez ſur les fleurs d'orange pour les

laiſſer encore juſqu'au lendemain que vous ferez la même opération, en refaiſant bouillir le ſucre juſqu'à ce qu'il ſoit au grand perlé ; quand il ſera à moitié refroidi vous le remettrez ſur les fleurs d'orange, & votre confiture ſera faite.

Confiture de pêches ou pavis.

Vous les prenez preſque mûres ; coupez en deux & les pelez ; mettez-les dans une eau bouillante & les faites bouillir à petit feu juſqu'à ce qu'elles montent, que vous les mettez à meſure à l'eau fraîche ; étant égouttées vous les mettez dans un ſucre clarifié pour les faire bouillir juſqu'à ce qu'elles n'écument plus, & les laiſſez dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous les égouttez ; faites cuire le ſucre au grand liſſé & y mettez les pêches pour leur donner un bouillon, & les laiſſez encore dans le ſucre juſqu'au lendemain que vous ferez recuire le ſucre au grand perlé & remettrez les pêches dans le ſucre pour leur donner un bouillon ; après l'avoir ôté du feu vous les mettrez vingt-quatre heures à l'étuve avant que de les mettre dans les pots ; il faut autant peſant de ſucre que de pêches.

Confiture d'épine-vinette.

Vous la prenez bien mûre & la mettez dans un ſucre cuit à la grande plume & la faites cuire une douzaine de bouillons couverts ; laiſſez la repoſer deux heures & la remettez ſur le feu pour la rachever en la faiſant bouillir juſqu'à ce que le ſirop ait de la conſiſtence : il faut cinq quarterons de ſucre pour livre de fruit.

Confiture de verjus.

Vous le prenez à ſa groſſeur ſans être mûr ; ôtez-en les pepins en le fendant un peu par le côté ; mettez-le dans une eau bouillante ; auſſi-tôt qu'il pâlit vous l'ôtez du feu & jettez un peu d'eau fraîche dans la même eau, & le laiſſez dedans juſqu'à ce qu'il ſoit redevenu vert, ou vous le jettez dans une eau fraîche quand il ſe lâche ſans être vert ; il ſe reverdira dans le ſucre ; ſur ſix livres de verjus il faut ſix livres de ſucre que vous faites clarifier, & mettez le verjus bien égoutté dans les deux tiers de ce ſucre pour le laiſſer juſqu'au lendemain que vous l'égouttez & mettez le ſucre ſur le feu avec l'autre tiers qui vous eſt reſté, & les ferez bouillir enſemble quatre bouillons

lons couverts, & le mettrez sur le verjus pour le laisser encore jusqu'au lendemain que vous les égouttés ; faites bouillir le sucre jusqu'à ce qu'il soit au lissé ; vous y glissez le verjus & les faites bouillir ensemble jusqu'à ce que le sirop soit au perlé, & les mettez dans les pots.

Confiture de coings.

Vous les prenez mûrs, & les faites bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres sous les doigts ; mettez-les à l'eau fraîche, pour les couper par quartiers, ôtez les cœurs & les pelez ; étant égouttés vous les mettez dans un sucre au grand lissé ; il en faut autant de livres que de livres de fruit ; faites-les bouillir à petit feu avec le sucre en les descendant à mesure qu'il faut les écumer ; laissez-les bouillir jusqu'à ce que vous croyez qu'ils soient cuits ; ensuite vous les retirez en douceur avec l'écumoire & remettrez le sucre sur le feu pour le faire cuire au grand perlé ; vous remettrez les coings chauffer dans le sucre, & les dresserez dans les pots : si vous voulez que vos coings soient rouges, vous mettrez de l'eau de cochenille dans le sirop en les mettant

ſur le feu ; il en faut ſuffiſamment pour qu'ils ſoient d'un beau rouge, & les finiſſez de la même façon.

Confiture de raiſin Muſcat.

Vous le prenez preſque mûr & blanc ; vous ôtez les pepins comme au verjus ; mettez-le dans une eau chaude plus que tiéde que vous couvrez & le laiſſez dans cette eau juſqu'à ce qu'il ſoit vert en la tenant dans la même chaleur ſans la trop faire chauffer ; faites cuire à la grande plume autant de ſucre peſant que vous avez de livres de raiſins ; après l'avoir égoutté vous le mettez dans le ſucre & les faites bouillir enſemble juſqu'à ce que le ſirop ſoit au perlé & les mettrez dans les pots ; ſi vous voulez les confire ſans peau, vous ôtez les pepins & la peau & les mettez tout de ſuite dans un ſucre à la petite plume pour leur faire faire un bouillon ; vous les laiſſez juſqu'au lendemain dans le ſucre ; égouttez-en le ſirop pour le faire cuire au grand perlé ; vous y remettez le muſcat pour lui donner deux bouillons dans le ſucre & le mettez dans les pots.

Confiture de Noix blanche.

Pour qu'elles ſoient bonnes à confire, il faut que l'on puiſſe paſſer une groſſe épingle en travers ſans réſiſtance; vous les pelez juſqu'au blanc & les jettez à meſure dans l'eau & les mettrez après dans une eau prête à bouillir, & quand elles commenceront à bouillir vous les mettrez dans une autre eau bouillante, où vous aurez mis un peu d'alun en poudre pour les faire bouillir juſqu'à ce que les piquant d'une épingle elles retombent d'elles-mêmes en les ſoulevant en l'air; mettez-les dans de l'eau fraîche après y avoir preſſé un jus de citron; enſuite vous les égouttez pour les mettre dans une terrine, & mettez deſſus un ſucre à moitié chaud cuit au petit liſſé; il en faut autant peſant que de fruit; laiſſez-les dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous égouttez le ſucre pour le faire cuire au grand liſſé, & le remettre ſur les noix après l'avoir laiſſé refroidir à moitié, & le laiſſez encore juſqu'au lendemain que vous le ferez recuire au petit perlé; & le lendemain pour la derniere fois vous le ferez cuire au grand perlé en obſervant tou-

jours de ne mettre le ſucre qu'un peu plus chaud que tiéde ; étant fini de cette façon vous mettez vos noix à l'étuve pendant vingt-quatre heures avant que de les dreſſer dans les pots.

Confiture de Noix noires.

Vous les prenez groſſes & tendres comme les précédentes ; vous ne les pelez que légerement ; il faut que les coups de couteaux paroiſſent, & les jettez à meſure dans l'eau avec leur brou & les y laiſſez juſqu'au lendemain que vous les ferez blanchir avec leur brou & de l'eau bouillante ; vous les retirerez après avoir fait l'eſſai comme aux précédentes pour les mettre dans l'eau fraîche ; après les avoir égouttées vous les mettez dans une terrine, & verſez deſſus du ſucre clarifié en le deſcendant du feu ; il faut qu'il y en ait aſſez pour qu'elles trempent dedans ; le lendemain vous redonnerez quelques bouillons au ſucre & le mettrez tout chaud ſur les noix, & continuerez encore deux jours de cette façon ; à la quatriéme fois le ſucre étant au grand perlé vous y mettez les noix pour les faire bouillir enſemble quelques bouillons & les mettrez dans un

grand pot ; elles ne ſont d'uſage que pour le tirage ; il faut avoir ſoin de les augmenter de ſucre, ſi elles n'en ont point aſſez avant que de les finir.

Confitures d'Orange, Citron, Cédras, Bergamottes, Limes.

Elles ſe font toutes de la même façon ; vous les tournez & faites une petite ouverture ronde du côté de la queue ; mettez-les dans l'eau & enſuite les faites blanchir à l'eau bouillante juſqu'à ce qu'une groſſe épingle y entre facilement ; après les avoir rafraichi vous les vuidez avec une cuillier à caffé ; ſi vous n'en avez point de faite exprès ; mettez-les dans un ſucre clarifié, pour les faire bouillir pluſieurs bouillons ; vous vous réglerez pour le ſucre ſuivant ce que vous aurez de fruit ; il faut obſerver qu'il faut qu'ils beignent dans le ſirop ; vous les laiſſerez vingt-quatre heures dans le ſucre, & les remettrez ſur le feu pour leur donner quatre ou cinq bouillons ; à la troiſiéme fois vous ne faites bouillir que le ſirop & le remettez ſur le fruit pour les laiſſer deux jours ; vous ferez encore la même choſe, &

les laiſſerez trois jours dans le ſucre, ce qui fera la quatriéme fois; à la cinquiéme fois vous ferez cuire le ſucre au grand perlé, & pour les finir vous y mettrez le fruit & ferez bouillir cinq ou ſix bouillons; ceux qui ſont tachés ou crevés on les met par quartier pour les confire de la même façon; ceux qui ſont entiers, en les dreſſant dans les pots on les met l'ouverture en haut; vous aurez ſoin à chaque fois que vous ferez recuire le ſucre de l'augmenter, s'il n'y en avoit point aſſez pour que le fruit beignât dedans.

Confiture de petits citrons verts.

On les confit de la même façon; la ſeule différence, c'eſt qu'il ne faut point les tourner ni vuider; vous les fendez un peu par le côté & les mettez ſur le feu dans une eau tiéde & jettez un peu d'eau fraîche à meſure qu'elle veut bouillir juſqu'à ce que les citrons montent ſur l'eau; ôtez-les du feu & les couvrez pour qu'ils redeviennent verts après; vous les faites bouillir dans une autre eau juſqu'à ce qu'ils ſoient tendres ſous les doigts, les égouttez & faites confire.

Confiture de prunes de mirabelles.

Les fruits que l'on confit avec le noyeau, il faut laiſſer la queue ; pour la mirabelle vous l'ôtez ſi vous voulez, quand on la laiſſe il faut piquer les prunes & après vous les jettez dans une eau bouillante & ne les faites que faire frémir dans l'eau ; retirez les à l'eau fraîche & égouttez ; mettez-les dans un ſucre à la grande plume & leur faites faire deux bouillons couverts ; après les avoir écumés vous les mettez dans le ſucre juſqu'au lendemain, ou deux jours ; ſi elles ſont à noyaux, égouttez-les & faites cuire le ſucre au grand perlé ; mettez y les prunes & les faites bouillir enſemble juſqu'à ce qu'il ſoit revenu au grand perlé, & votre confiture ſera faite ; il faut prendre les prunes preſque mûres d'un jaune clair, & mettre une livre de ſucre pour livre de fruit : celle de perdrigon ſe fait de la même façon.

Confitures de prunes de reine claude & de l'iſle vertes.

Elles ſe font de même ; vous les prenez à leur groſſeur ſans être mûres ; les piquez en pluſieurs endroits & les

jettez dans une eau prête à bouillir ; vous les ôtez du feu quand elles commencent à monter dessus & les laissez dans la même eau jusqu'au lendemain que vous les remettez sur le feu sans bouillir, & les retirez dans l'eau fraîche à mesure que vous trouvez en les tâtant, qu'elles sont tendres sous les doigts ; après les avoir égouttés vous les mettez dans un sucre clarifié pour les y laisser jusqu'au lendemain que vous égouttez le sucre & lui donnez quatorze ou quinze bouillons, & le remettez sur les prunes, pour les laisser dans le sucre deux jours ; pour la troisiéme fois vous égoutterez le sucre & lui donnerez encore autant de bouillons, & le remettrez sur les prunes pour les y laisser vingt-quatre heures ; pour la quatriéme fois vous égoutterez le sucre, le ferez cuire au grand perlé & y mettrez les prunes pour les faire bouillir ensemble trois bouillons couverts, & votre confiture sera faite ; il faut au moins une livre de sucre pour livre de prunes.

DES CONFITURES AU SEC.

De toutes les confitures que l'on met au sec l'on se sert ordinairement de

celles que l'on a confites au liquide, & elles ſe font preſque toutes de la même façon.

Confitures au ſec, d'amandes & abricots verts.

Vous prenez de celles qui ſont confites au liquide; vous les égouttez & roulez dans du ſucre fin, pour les faire ſécher à l'étuve après les avoir arrangés ſur un tamis.

Confiture de framboiſes au ſec.

Vous les prenez auſſi confites au liquide, les égouttez, roulez dans le ſucre & faites ſécher de la même façon.

Confiture de ceriſes au ſec en bouquets.

Vous les prenez confites avec leurs queues, & en attachez pluſieurs enſemble pour les faire ſécher ſans les rouler dans le ſucre; vous en faites auſſi en en prenant une avec la queue & trois autres ſans queues ni noyaux que vous appliquez ſur celle qui a une queue, après les avoir égouttés vous les faites tenir enſemble comme ſi les quatre n'en faiſoient qu'une & les met-

tez sécher à l'étuve après les avoir poudrées de sucre.

Confiture de jasmin au sec.

Vous le prenez épanoui & lui laissez la moitié de sa queue ; vous en attachez plusieurs ensemble & ne faites que les tremper dans un sucre au petit perlé à demi froid ; faites les égoutter sur le tamis, de façon que les fleurs restent dans leur beauté ; après vous y jetterez par-dessus du sucre en poudre & les ferez sécher à l'étuve ; gardez-les dans un endroit sec pour vous en servir au besoin.

Confiture de fleurs d'Orange au sec.

Vous les prenez confites, & pour les tirer facilement du sirop ; vous mettez le pot dans de l'eau chaude & le faites liquifier, égouttez-en la fleur & la poudrez de sucre ; mettez sécher à l'étuve.

Confiture d'Abricots mûrs au sec.

Vous prenez de ceux qui sont confits au liquide ; les égouttez de leur sirop, & les arrangez sur un clayon & les poudrez de sucre ; faites sécher à l'étuve, ensuite vous y remettrez en-

core un peu de ſucre & racheverez de les ſécher, ſur un tamis.

Confiture de Poires au ſec.

Elles ſe mettent au ſec de la même façon, en prenant de celles qui ſont confites au liquide ; l'on en fait d'une façon commune & qui ſont propres à tranſporter au loin, en prenant des poires d'une eau ſucrée que l'on fait ſécher à moitié au four ; vous les retirez pour les applatir, & les remettez pour rachever de ſécher.

Confiture de poires de rouſſelet de Reims.

Elle ſe fait en pelant du rouſſelet preſque mûr, ratiſſez un peu la queue & les faites bouillir dans de l'eau juſqu'à ce qu'elles commencent à être tendre ſous les doigts, & les retirez pour les mettre deux heures dans deux pintes d'eau avec une livre de ſucre ; vous les rangez enſuite ſur des clayons pour les mettre au four après que le pain eſt tiré ; vous les laiſſez juſqu'au lendemain que vous remettez les poires une demi heure dans cette eau ſucrée, & les remettez au four d'une même chaleur douce ; vous continuez encore trois jours à les tremper une demi-heure

dans cette eau sucrée & les mettrez au four; à la derniere fois vous ne les retirez du four que quand elles sont tout-à-fait séches. Les poires de doyenné se font sécher de la même façon; il ne faut point les blanchir quand elles sont à leur maturité; vous mettez plus ou moins d'eau & de sucre que vous avez de poires, en vous réglant sur une livre pour deux pintes.

Confiture de Pêches & Pavis.

L'on prend de ceux que l'on a confit au liquide, que l'on égoutte de leur sirop; poudrez de sucre, & faites sécher à l'étuve.

Les Confitures *de Murs, d'Epinevinette, de Verjus, de Citron, de Bergamottes* & généralement de tous les fruits confits au liquide se mettent au sec de la même façon.

Confiture de prunes & pommes tapées.

Elles se font d'une autre façon; les prunes, n'importe de quelle especes, pourvu qu'elles soient bonnes & qu'elles quittent le noyau; la reine claude est la plus estimée; vous leur ôtez

le noyau à chacune, en leur faisant une incision ; faites clarifier demi livre de sucre pour livre de fruit, & les mettez dedans sur un petit feu qu'elles ne fassent que frémir ; vous les mettez après jusqu'au lendemain dans une terrine ; égouttez-en le sucre pour le faire cuire au perlé ; mettez-y les prunes faire six ou sept bouillons couverts ; laissez dans leur sirop à l'étuve jusqu'au lendemain, que vous les égouttez & mettez sécher à l'étuve sur des grilles ; elles s'applatissent d'elles-mêmes. *Les pommes*, vous les prenez de belle renette sans taches & leur faites plusieurs incisions dans leurs longueur d'égale distance & les mettez sur un plat, & au four de moyenne chaleur ; à moitié cuite, vous les applatissez qu'elles ne restent épaisses que d'un demi-doigts ; poudrez de sucre des deux côtés & les remettez au four jusqu'au lendemain, que vous les repoudrez de sucre & les tenez sechement à l'étuve jusqu'à ce que vous les serviez.

Confiture d'Abricots tapés.

Elle se fait comme celle de prunes ; à la différence qu'avant de les finir

vous remettez dans l'abricots l'amande du noyau que vous avez ôté après l'avoir pelé.

DES SIROPS.

Sirop d'Orgeat.

Vous émondez & pillez très-fin des amandes douces que vous mêlez avec un quart des quatre semences froides; délayez-les dans un peu d'eau chaude, chopine pour une livre; laissez infuser les amandes trois ou quatre heures & les passez à plusieurs fois avec expression dans une serviette; délayez-la dans un sucre au cassé, & y mettez un peu d'eau de fleurs d'orange; mettez ce sirop sans le faire bouillir à l'étuve jusqu'à ce qu'il soit au perlé; vous tenez l'étuve d'une chaleur modérée; il faut deux livres de sucre pour chopine de lait d'amandes; l'on en peut mettre quelques unes d'ameres.

Sirop de capillaire.

Le capilaire de canada est le meilleur; vous faites bouillir une chopine d'eau; en l'ôtent du feu vous y mettez une once de capillaire en feuilles,

& le laiſſez infuſer ſur de la cendre chaude du ſoir au lendemain ; le paſſez dans une ſerviette & le délayez dans cinq quarterons de ſucre au caſſé, & le mettez à l'étuve que vous entretenez d'une chaleur modérée juſqu'à ce que le ſirop ſoit au perlé ; vous en faites l'eſſai en en prenant de tems en tems avec une cuilier, vous augmentez le capillaire & le ſucre ſuivant la quantité que vous en ferez, & le mettez dans des bouteilles.

Sirop de citrons.

Il ne ſe fait que quand on veut s'en ſervir, ſur une demi-livre de ſucre au liſſé, vous y preſſez la moitié d'un citron, & faites bouillir le ſucre juſqu'à ce qu'il ſoit au perlé.

Sirop de pommes.

Vous faites bouillir de la reinette juſqu'à ce qu'elle ſoit en marmelade, avec très-peu d'eau ; prenez-en le jus que vous aurez paſſé au tamis pour le délayer dans un ſucre à la grande plume, & les faites bouillir enſemble juſqu'à ce que le ſirop ſoit au perlé ; il faut une livre de ſucre pour demi-ſetier de jus.

Sirop de coings.

Vous les prenez bien mûrs & en pilez la chair que vous paſſez avec expreſſion pour en tirer le jus; faites le comme celui de pommes; à cette différence que vous prenez de la caſſonade en place de ſucre.

Sirop de verjus.

Vous le pilez bien mûr, & le faites comme celui de coings; à cette différence qu'il faut une livre de caſſonade pour demi-ſetier de jus de verjus.

Sirop de mûres.

Vous les faites bouillir quatre ou cinq bouillons avec un demi verre d'eau, & les paſſez au tamis; laiſſez repoſer le jus & le tirez au clair; mettez-le dans un ſucre cuit au caſſé; & les laiſſez ſur un moyen feu ſans bouillir, cinq ou ſix heures, & le mettez à l'étuve que vous entretenez d'une chaleur moderée juſqu'à ce qu'il ſoit au perlé; il faut une livre de ſucre pour demi-ſetier de jus.

Sirop de poires.

Vous les prenez bien mûres & d'un bon goût ; après les avoir pelées vous faites le sirop comme celui de pommes.

Sirop d'abricots.

Vous les prenez bien mûrs & les coupez par morceaux pour faire le sirop de la même façon que celui de pommes ; si vous voulez que le sirop ait le goût de noyaux vous y mettez les noyaux des abricots après les avoir pelés & pilés très-fin.

Sirop de cerises

Vous les prenez bien mûres, leur ôtez les queues & les noyaux ; faites votre sirop de la même façon que celui de pommes.

Sirop de groseilles.

Vous les prenez bien mûres, les écrasez pour en tirer le jus avec un quart de cerises, & les mettez dans une cassonade cuite à la grande plume ; faites les bouillir ensemble jusqu'à ce que votre sirop soit au perlé ; il faut une

livre de caſſonade pour demi-ſetier de jus.

Sirop violat.

Sur un quarteron de violettes épluchées que vous mettez dans une terrine, vous verſez deſſus un demi-ſetier d'eau bouillante, & la mettrez chaudement à l'étuve juſqu'au lendemain; ayez ſoin de mettre quelque choſe qui la faſſe enfoncer; après vous la paſſerez dans une ſerviette avec expreſſion; mettez cette eau dans deux livres & demi de ſucre cuit au caſſé, & les délayez enſemble ſur un petit feu ſans bouillir; vous finirez votre ſirop à l'étuve comme celui de capilaire.

Autres Sirops de ce que l'on veut.

De tous les fruits que l'on à confits au liquide & que l'on tire pour mettre au ſec; le ſirop qui vous reſte, vous le faites frémir ſur un petit feu & y ajoutez un peu de ſucre clarifié, pour le mettre dans des bouteilles, & vous en ſervir au beſoin.

DES FRUITS A L'EAU-DE-VIE.

Pêche à l'Eau-de-vie.

Il faut autant de demi-livre de ſucre

que de livre de fruit ; vous faites cuire le ſucre au grand perlé, & y mettez les pêches entieres & mûres ; après les avoir eſſuyées de leur duvet pour les faire bouillir enſemble quatre ou cinq bouillons ; étant froides vous les mettez dans les bouteilles ; & ſur chopine de ſirop vous y mettez trois chopines d'eau-de-vie que vous délayez enſemble & le mettez ſur les pêches ; bouchez bien les bouteilles pour les conſerver ; *ſi vous voulez que les pêches ſoient pelées*, il faut qu'elles ne ſoient pas tout-à fait mûres ; vous les faites bouillir dans l'eau juſqu'à ce que vous puiſſiez ôter facilement la peau, & les jetter à meſure à l'eau fraîche ; étant égouttées vous les mettez faire trois ou quatre bouillons dans un ſucre clarifié, même quantité que les premieres ; vous les écumez & laiſſez dans le ſucre juſqu'au lendemain que vous l'égouttez ; & faites faire quatorze ou quinze bouillons au ſucre & le remettez ſur les pêches juſqu'au lendemain, que vous le mettez dans des bouteilles, & délayerez le ſirop avec une fois autant d'eau de vie, & le mettez ſur les pêches ; cette façon ne ſe conſerve pas ſi longtems que la premiere

Poires à l'Eau-de-vie.

Les meilleures pour mettre à l'eau-de-vie, ſont celles de rouſſelet ; vous les prenez preſque mûres & les faites bouillir dans de l'eau après les avoir piquées juſqu'à ce qu'elles commencent à être tendres ſous les doigts, que vous les pelez & jettez à meſure dans une eau fraîche, où vous avez preſſé un jus de citron ; clarifié autant de demi-livres de ſucre que vous avez de livres de poires, & les mettez dedans pour les faire bouillir une douzaine de bouillons ; étant écumées vous les laiſſez dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous les faites bouillir cinq ou ſix bouillons, & les laiſſez encore dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous leur donnerez trois ou quatre bouillons pour les rachever ; quand elles ſeront froides, vous les mettrez dans les bouteilles : le ſirop, il faut qu'il ſoit au perlé ; vous le mettez ſur un moyen feu & y mettez autant d'eau-de-vie que vous délayez enſemble ſans les faire bouillir, & le mettez ſur les poires ; quand il ſera froid ; il faut qu'il y en ait aſſez pour qu'elles trempent de-

dans ; ainſi que tous les fruits que l'on met a l'eau-de-vie.

Prunes à l'Eau-de-vie

Les meilleures pour mettre à l'eau-de-vie, c'eſt la reine claude ; vous les préparez de la même façon que celles qui ſont confites au liquide. Voyez reine claude page, 283, à cette différence que vous ne mettez au plus que trois quarterons de ſucre pour une livre de prunes; vos prunes étant égouttées & froides, vous les rangez dans les bouteilles ; faites chauffer le ſirop qui doit être au gros boulet, & y mettez autant d'eau-de-vie ; étant bien incorporés enſemble ; vous le mettez ſur les prunes, quand il ſera à demi froid.

Abricots à l'Eau-de-vie.

Vous les prenez à moitié mûrs & des plus gros ; vous les mettez ſur le feu dans une eau bouillante juſqu'à ce qu'ils commencent à être tendres ſous les doigts, ſans qu'ils bouillent, que l'eau ne faſſe que frémir ; vous les retirez à meſure à l'eau fraîche, les faites égoutter & leur faites faire trois ou quatre bouillons dans un ſucre au caſſé ; il en faut une livre pour une livre

& demi d'abricots ; ôtez-les du feu & les laiſſez dans le ſucre pendant trois heures, que vous égouttez le ſucre & lui donnez une demi-douzaine de bouillons couverts ; remettez-y les abricots & leur donnez quatre bouillons ; retirez les abricots pour les mettre ſur un plat ; mettez de l'eau-de-vie dans le ſucre autant que de ſirop, en les faiſant chauffer ſans bouillir pour qu'ils ſe mêlent bien enſemble ; étant froids vous arrangez les abricots dans les bouteilles, & les ſirop deſſus ; il faut avoir attention que la peau des abricots reſte entiere.

Noix à l'Eau-de-vie.

Vous les prenez tendres comme celles des noix blanches confites, & les preparez de la même façon ; voyez page 279, la ſeule différence, c'eſt que vous ne mettez que demi-livre ou trois quarterons au plus de ſucre pour livre de noix ; quand elles ſont finies de confire, vous les égouttez, & mettez dans le ſirop autant d'eau de-vie que de ſirop ; faites un peu chauffer ſans bouillir pour qu'ils s'incorporent enſemble, étant un peu froids verſez ſur les noix que vous avez mis dans des bouteilles.

Cerises à l'Eau-de-vie.

Vous écrasez un peu de framboises, des mûres & des cerises, pour en tirer une chopine de jus ou trois demi-setier que vous mettez après l'avoir passé au clair, avec une pinte d'eau-de-vie & deux livres de sucre que vous mêlez ensemble; quand le sucre est fondu, mettez dans des bouteilles des belles & grosses cerises claires, mûres à propos, vous coupez la queue à moitié, & mettez dessus l'eau-de-vie mêlée avec le sucre; il faut que les cerises trempent dedans; en hyver l'on se sert de ces cerises pour mettre au caramel, ou pour glacer au blanc.

Amandes vertes & Abricots verts à l'Eau-de-vie.

Vous les préparez & finissez de la même façon, que celles qui sont confites au liquide; voyez page 271, la seule différence c'est que vous ne mettrez que demi-livre de sucre pour livre de fruit; étant fini vous y mettez autant d'eau-de-vie que de sirop, & les faites chauffer sans bouillir pour qu'ils s'incorporent ensemble; étant

froids vous les mettez dans les bouteilles.

Oranges douces à l'Eau-de-vie.

Celles de Portugal ſont les meilleures ; il faut les tourner en levant la ſuperficie de l'écorce & les jettez à meſure à l'eau fraîche après avoir ôté un peu de l'écorce du côté de la queue en forme d'un petit trou rond ; faites les bouillir dans de l'eau ſans les vuider juſqu'à ce qu'une épingle y entre ſans reſiſtance, & les mettez dans un ſucre clarifié pour faire trois ou quatre bouillons ; laiſſez-les dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous faites bouillir le ſucre neuf ou dix bouillons, & le remettez ſur les oranges pour les y laiſſer encore juſqu'au lendemain, que vous les finirez en faiſant bouillir les oranges avec le ſucre environ douze bouillons ; mettez-y autant d'eau-de-vie que de ſirop & les faites chauffer ſans bouillir, & mettez le tout dans les bouteilles étant froides ; il faut qu'il y ait aſſez de ſucre pour que les oranges beignent dans le ſirop & l'eau-de-vie.

DES MOUSSES.

Il faut avoir un moule de fer blanc fait

fait exprès ; vous mettez dans le fond de la glace pilée, mêlée avec du salpêtre ou du sel, & mettez dans les grilles qui sont faites pour contenir les gobelets d'argent ou de verre, où vous avez mis la composition des mousses ; vos goblets étant placés vous mettez dessus le couvercle du moule qui doit avoir une goutiere pour que la glace que vous mettez dessus comme vous avez fait dessous, s'écoule à mesure qu'elle fond ; de cette façon vous pouvez les faire deux heures avant de les servir ; elle est le plus en usage.

Mousse à la crême.

Sur une pinte de crême double bien douce, vous y mettez quelques goutes de bergamotte ou de cedra, de l'eau de fleurs d'orange & environ une demi-livre de sucre ; étant fondu dans la crême vous la fouettez ; si elle ne mousse pas assez vous y pourrez mettre quelques blancs d'œufs, à mesure qu'elle mousse vous la levez avec une cuiliere persée pour la mettre sur un tamis, & un plat dessous ; vous continuez de cette façon jusqu'à la fin ; si vous n'en avez point assez pour remplir vos go-

belets, vous fouetterez celle qui a dégouté du tamis.

Mouſſe de caffé.

Pour trois demi-ſetiers de crême, vous y mettez trois taſſes de caffé très-fort fait avec de l'eau & deux onces de caffé pour chaque taſſe; étant tiré au clair, vous y délayez cinq jaunes d'œufs frais, une demi-livre de ſucre & trois demi-ſetiers de crême double; fouettez le tout enſemble comme vous avez fait celle à la crême.

Mouſſe de chocolat.

Elle ſe fait de même, en faiſant fondre ſur de la cendre chaude ſix tablettes de chocolat avec un peu de crême, & les délayez après avec autant de jaunes d'œufs, de la crême & du ſucre.

Mouſſe de ſafran.

Vous la faites comme celle à la crême ſans jaunes d'œufs; en place de bergamotte & fleurs d'orange, vous lui donnez le goût de ſafran; il en faut deux gros pour une pinte de crême; vous le faites infuſer dans un demi-ſetier de crême ſur de la cendre chaude; après l'avoir paſſé au tamis, vous le

mettez dans le reſtant de la crême, & le ſucre.

DES GLACES.

Toutes les glaces que l'on fait ſe mettent prendre à la glace de la même façon; vous mettez dans une ſalbotiere la liqueur ou le fruit que vous voulez glacer, & mettez la ſalbotiere dans un ſeau proportionné à ſa grandeur, & mettez tout autour & deſſous de la glace pilée très-fin, mêlée avec du ſalpêtre ou du ſel; vous la tournez ſans ceſſe pendant un bon demi-quart d'heure juſqu'à ce qu'elle ſoit priſe; vous aurez ſoin de tems en tems de détacher avec la houlette ce qui ſe prend ſur les bords pour qu'elle glace également; vous ne les dreſſerez dans les gobelets qu'au moment que vous les ſervez, & pour qu'elles ne ſoient pas en glaçon vous les travaillez avec la houlette, en les remuant beaucoup juſqu'à ce que vous voyez qu'il n'y a plus de glaçon en grumelots; ſi vos glaces étoient faites du tems avant que vous ſervez, vous les laiſſez à la glace & ne les travaillez qu'au moment que vous êtes prêt à ſervir.

Glace à la crême.

Faites bouillir une pinte de crême avec ſept ou huit amandes douces concaſſées, en l'ôtant du feu, vous y mettez une demi-livre de ſucre, de l'écorce de citron vert rapé, de l'eau de fleurs d'orange; laiſſez infuſer une demi-heure, & la mettrez, prendre à la glace après l'avoir paſſée au tamis.

Glace de caffé.

Faites trois fortes taſſes de caffé à l'eau, avec deux onces pour chaque taſſe; étant repoſé & tiré au clair, vous le mettrez dans trois demi-ſetiers de crême avec trois quarterons de ſucre & les ferez bouillir enſemble cinq ou ſix bouillons, & mettrez à la glace quand il ſera froid.

Glace de chocolat.

Vous faites fondre ſur le feu ſix tablettes de chocolat avec quelques cuillerées d'eau; étant bien en bouillie, vous y délayez trois jaunes d'œufs frais & une pinte de crême que vous aurez fait bouillir avec demi-livre de ſucre.

Glace de ceriſes.

Vous délayez trois demi-ſetiers d'eau avec deux livres de ceriſes bien écraſées ; paſſez-les avec expreſſion au tamis & y mettez demi-livre de ſucre.

Glace de groſeilles.

Vous faites faire deux ou trois bouillons à deux livres de groſeilles mêlées avec une demi-livre de framboiſes ; paſſez au tamis pour en avoir le jus, & y mettez une chopine d'eau avec une livre de ſucre, que vous mêlez enſemble avant que de faire prendre à la glace.

Celle de *framboiſes* ſe fait comme celle de *ceriſes*.

Glace de fraiſes.

Elle ſe fait auſſi de la même façon, à cette différence que ſur une livre de fraiſes vous y mettez un quarteron de groſeilles rouges que vous écraſez enſemble, avant que d'y mettre trois demi-ſetiers d'eau.

Glace de violettes.

Vous délayez une pinte d'eau chaude avec une bonne poignée de violet-

tes pilées très-fin; mettez-y demi-livre de ſucre & les laiſſez infuſer près d'une heure avant que de les paſſer dans une ſerviette.

Glaces de jaſmin, fleurs d'oranges & œillets.

Elles ſe font toutes comme celle de violettes; les unes & les autres avant que de les paſſer pour qu'elles prennent plus de gout vous en battez l'eau en la verſant à pluſieurs fois d'un pot à un autre.

Glace de verjus.

Pour un demi-ſetier de jus de verjus vous le mêlerez avec trois demi-ſetiers d'eau & une livre de ſucre.

Glace de citron.

Faites infuſer pendant une heure les zeſtes avec le jus de cinq citrons, trois demi ſetiers d'eau, trois quarterons de ſucre, & les paſſez dans une ſerviette.

Glace de grenades.

Vous concaſſez les grains de trois ou quatre grenades & la faites comme celle de citron.

Glaces de bigarrades & oranges douces.

Elles ſe font comme celle de citron ; à cette différence qu'à celle de bigarrades il faut un peu plus de ſucre ; & à celle d'orange douces un peu moins.

Glacé de canelle.

Il en faut ſix gros pour une pinte d'eau ; vous la mettez infuſer une heure à l'eau chaude & la faites enſuite bouillir un bouillon, en y mettant trois quarterons de ſucre ; vous la tiendrez chaudement pendant une heure avant de la paſſer au tamis.

Glaces de roſes & jonquille.

Elles ſe font toutes les deux comme celle de violettes.

Glace de pavis.

Vous en prenez huit ou dix bien mûres que vous coupez par morceaux & les faites bouillir cinq ou ſix bouillons avec une pinte d'eau ; paſſez-les au tamis avec expreſſion & y mettez demi-livre de ſucre dans le jus que vous aurez tiré.

Glace de pêches.

Vous en prenez autant que de pavis ;

il faut qu'elles soient bien mûres ; vous ne faites que les bien écraser & les mêlez avec trois demi-setiers d'eau chaude pour les laisser infuser ensemble deux heures, & les passez au tamis; vous y ajouterez une bonne demi-livre de sucre.

Glace d'abricots.

Elle se fait comme celle de pêches ; il en faut au moins une douzaine qui soient bien mûres.

Glace de coriandre.

Vous faites infuser une heure dans une pinte d'eau chaude une once de coriandre concassée ; & demi-livre de sucre ; passez-la dans une serviette.

Glace d'anis.

Vous mettez infuser de l'anis dans une pinte d'eau chaude & la passez au tamis quand elle a pris assez le goût d'anis ; vous y ajouterez demi-livre ou trois quarterons de sucre.

Glace d'épine-vinette.

Vous la prenez d'un beau rouge ; il en faut deux bonnes poignées pour une pinte d'eau ; vous les écrasez & les mettez bouillir une demi-douzaine

de bouillons avec une livre de ſucre & la pinte d'eau ; laiſſez infuſer une heure avant que de la paſſer pour que l'eau ait le tems de prendre la couleur & le goût de l'épine-vinette.

Glace de génievre.

Faites bouillir une demi-douzaine de bouillons, une pinte d'eau avec demi-livre de ſucre, un peu de canelle & une petite poignée de geniévre ; paſſez tout de ſuite au tamis ſerrez & mettez prendre à la glace.

De toutes les glaces marqué ci-deſſus ; quand on n'eſt point dans la ſaiſon des fruits, l'on prend de ceux qui ſont confits au liquide ou des gelées, que l'on délaye avec de l'eau, ſuivant ce que l'on veut faire de glace, & vous y mettez du ſucre la quantité que vous jugez à propos.

DES CANNELLONS GLASSÉES.

Vous faites des cannellons avec les mêmes compoſitions que les glaces qui ſont marquées ci-devant, en augmentant chaque choſe de ce qu'elles ſont compoſées ſuivant la quantité que vous en voulez faire ; pour cet effet vous

meſurez les moules à cannellons que vous voulez ſervir, & compoſez vos glaces en conſéquence, que vous mettez dans des ſalbotieres pour les faire prendre à la glace ; quant elles ſeront priſes comme il faut vous les travaillez avec la houlette, & les mettez enſuite dans les moules à cannellons ; enveloppez les de pâpier & les mettez dans un vaiſſeau percé qui ne retienne pas l'eau, & y mettez deſſus & deſſous de la glace pilée, mêlée avec du ſalpetre ou du ſel ; quand ils ſont pris & que vous êtes prêt à les ſervir vous trempez les moules l'un après l'autre dans une eau bien chaude, les préſentez ſur une aſſiette, & donnez un coup du plat de la main par le bout pour les aider à ſortir. Ceux qui ſont le plus en uſage ſont ceux à la crême, au caffé, au chocolat, & de toutes ſortes de fruits.

DES FROMAGES GLACÉS.

Fromage à la crême glacé.

Faites bouillir une pinte de bonne crême double ; en l'ôtant du feu mettez-y une demi-livre de ſucre, une

douzaine d'amandes douces pilées, de la fleur d'orange pralinée, de l'eau de fleur d'orange, l'écorce d'un citron vert rapé ; faites bouillir le tout ensemble trois ou quatre bouillons ; en l'ôtant du feu mettez-y cinq jaunes d'œufs frais ; remettez sur le feu sans bouillir en remuant toujours seulement pour faire lier les œufs ; passez votre crême au tamis & la mettez dans la salbotiere pour faire prendre à la glace comme il est dit, page 303, étant prise vous la travaillez avec la houlette & la mettez dans le moule à fromage pour le remettre à la glace, jusqu'à ce que vous le serviez ; alors vous trempez le moule dans de l'eau bien chaude pour le détacher, & le renversez tout de suite dans ce que vous devez le servir.

Fromage de caffé glacé.

Vous faites trois bonnes tasses de caffé à l'eau, pour qu'elles soient bien fortes ; il faut mettre deux onces de caffé à chacune, étant reposé & tiré au clair, faites-le bouillir avec une pinte de crême double, & une demi-livre de sucre ou trois quarterons, après avoir bouillie sept ou huit bouillons,

& étant froid vous le mettez dans la salbotiere pour le faire prendre à la glace, le travaillez & le finiſſez comme le précédent.

Fromage de chocolat glacé.

Vous faites bouillir une pinte de crême double avec une demi-livre de ſucre; en l'ôtant du feu vous y mettez ſix tablettes de chocolat, que vous aurez fait fondre ſur le feu avec un peu d'eau, & délayez après avec cinq jaunes d'œufs frais; mêlez le tout enſemble pour faire chauffer ſans bouillir en remuant toujours pour faire prendre les œufs, & le mettez enſuite dans la ſalbotiere pour faire prendre à la glace; après l'avoir travaillé vous le mettez dans le moule à fromage pour finir comme les précédens.

Fromage de marmelade glacé.

Vous faites bouillir cinq demi-ſetiers de crême, que vous faites réduire à une pinte avec les zeſtes de la moitié d'un citron & une demi livre de ſucre; en l'ôtant du feu vous ôtez le citron & y mettez cinq jaunes d'œufs frais, que vous faites lier ſur le feu ſans bouillir, a demi froid vous délayerez dans la crême une demi-douzaine de cuillerées de marmelade en

confiture, de celle que vous jugerez à propos ; faites prendre à la glace & finiſſez comme celui à la crême.

Fromage de piſtaches glacé.

Vous faites bouillir cinq ou ſix bouillons une pinte de crême double avec demi-livre de ſucre, une cuillerée d'eau de fleurs d'orange ; en l'ôtant du feu vous y mettrez cinq jaunes d'œufs frais, que vous faites lier ſur le feu ſans bouillir, enſuite vous délayez dans la crême un quarteron & demi de piſtaches pilées aſſez fin pour les pouvoir paſſer au tamis ; mettez-le prendre à la glace & le finiſſez comme les précédens.

Fromages de fraiſes & framboiſes glacés.

Ils ſe font de même façon ; faites fondre trois quarterons de ſucre dans une pinte de crême double, & les délayez avec des fraiſes ou de framboiſes bien écraſées ; il en faut une bonne livre ; paſſez le tout au tamis & faites prendre à la glace comme celui à la crême.

Fromage à la chantilly glacé.

Il ſe fait différemment ; la compoſi-

tion faite vous le mettez tout de suite dans le moule à fromage pour le faire prendre à la glace ; il ne faut point le travailler quand il est pris & que vous êtes prêt à servir, vous sernez avec un couteau tout autour du moule le haut du fromage, & ne trempez dans l'eau chaude que la moitié du moule & le dressez tout de suite dans ce que vous devez servir la composition,& de fouetter jusqu'à ce qu'elle soit montée comme des blancs d'œufs une pinte de bonne crême double ; rapez l'écorce d'un citron vert sur une demi-livre de sucre ; pilez le sucre qu'il soit très-fin & le mettez dans la crême pour les mêler ensemble avec une cuillerée d'eau de fleurs d'orange ; mettez votre composition dans le moule à fromage.

Fromage de beurre glacé.

Mettez bouillir une douzaine de bouillons une pinte de crême double avec l'écorce d'un citron vert rapé, deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange, demi-livre de sucre ; en l'ôtant du feu, mettez-y douze jaunes d'œufs frais que vous délayez ensemble & faites prendre sur le feu sans bouillir ; passez au tamis pour le mettre dans la salbo-

tiere prendre à la glace ; étant pris vous le travaillez & remettez la salbotiere à la glace jusqu'à ce que vous puissiez lever votre glace avec une cuillere comme on leve le beurre, pour les servir avec des petits glaçons en cristeaux sur des assiettes.

DES FRUITS GLACÉS.

Il faut avoir des moules qui soient faits pour les fruits que vous voulez servir, comme de pêches, d'abricots, oranges, citrons, bergamottes, poires de Rousselet, marons & autres, suivant le fruit que vous voulez servir en glace; vous faites une marmelade de ce même fruit, de la même façon qu'elles sont expliquées à l'article des marmelades page 258 ; vous les mettez ensuite dans la salbotiere pour les faire prendre à la glace, comme les glaces page 303 ; étant prises comme il faut vous les travaillez avec la houlette jusqu'à ce que votre glace soit en marmelade, & la mettez dans les moules des fruits que vous voulez faire, que vous fermez & les envelopez de papier, pour les mettre dans un vaisseau percé qui ne retienne point l'eau

pour que la glace pilée, mêlée de salpetre que vous mettez autour des moules, puisse se couler à mesure qu'elle fond ; vos fruits étant glacés comme il faut, en les servant vous appliquez dessus, avec un pinceau, une couleur convenable au fruit que vous servez pour imiter le naturel ; votre couleur doit être toute prête & mise promptement ; pour bien imiter la couleur du fruit, vous en mettez un devant vous comme il vient d'être cueilli, & par le mélange des couleurs vous l'imitez ; vous trouverez la façon des couleurs à l'article des sables, page 199.

DES EAUX RAFRAICHISSANTE SANS ETRE A LA GLACE.

Eau rafraîchissante d'orgeat.

Elle se fait en pilant très-fin autant d'amandes douces que de graine des quatres semences froides ; vous aurez soin en les pilant d'y mettre de tems en tems une demi-cuillerée d'eau pour qu'elles ne tournent pas en huile ; ensuite vous y délayez de l'eau ce que vous jugez à propos, suivant que vous voulez que votre orgeat soit fort ;

paſſez-le à pluſieurs fois avec expreſſion à l'étamine ; mettez-y ce que vous voulez de ſucre ; étant fondu vous repaſſez le tout dans une ſerviette, & mettez rafraîchir ; ſi vous voulez que votre orgeat ſoit bien blanc, vous y pourrez mettre un peu de lait.

Eau rafraîchiſſante de piſtaches.

Elle ſe fait de même façon que celle d'orgeat ; à cette différence que vous n'y mettez point de lait, & y ajoutez un jus de citron.

Eau rafraîchiſſante de fenouil & de cerfeuil.

Elles ſe font ſimplement en mettant tremper l'un ou l'autre dans de l'eau tiéde, & les paſſez auſſi-tôt que vous trouvez que l'eau en a pris ce que vous voulez ; mettez-y le ſucre que vous jugez à propos & faites rafraîchir. En général, l'on fait des eaux rafraîchiſſantes de la même façon, que tout ce qui eſt expliqué pour les glaces, à cette différence qu'il ne faut pas qu'elles ſoient ſi fortes de fruit & de ſucre, parce que la force de l'un & de l'autre n'en eſt point diminuée par la glace.

Lait de piſtaches & d'amandes.

Ils ſe font de la même façon ; vous pilez les unes & les autres après les avoir échaudées, & les arroſez avec un peu de lait en les pilant pour qu'elles ne tournent pas en huile ; vous les délayez avec moitié lait & moitié crême que vous aurez fait bouillir enſemble & réduit à moitié ; mettez-y un peu d'eau de fleurs d'orange & du ſucre ; paſſez à pluſieurs fois avec expreſſion dans une ſerviette ; faites chauffer pour ſervir.

Pâte d'orgeat.

Elle ſe fait en pilant des amandes douces avec un quart des quatre ſemences froides, l'on peut y mettre ſix amandes ameres pour demi-livre de douces, & en les pilant pour qu'elles ne tournent pas en huile, vous les arroſez de quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange ; vous retirez les amandes du mortier pour les manier avec autant peſant de ſucre en poudre pour en faire une pâte, qui ſe garde longtems & vous en ſervez en délayant un demi-ſetier d'eau avec une once de cet-

te pâte ; paſſez dans une ſerviette votre orgeat & le mettez rafraîchir.

DES FROMAGES A LA CREME.

Fromage à la crême bourgeoiſe.

Il faut avoir un petit pot à fromage de fayance troué, qui vous ſerve pour toutes ſortes de fromages ; pour les faire vous faites tiédir trois demi-ſetiers de crême avec un demi-ſetier de lait, & y délayez un peu de préſure ; mettez votre crême couverte ſur un peu de cendre chaude juſqu'à ce qu'elle ſoit priſe, & la mettez enſuite dans le pot à fromage ; quand il ſera bien égoutté vous le dreſſez dans ce que vous devez ſervir avec de la crême double autour & du ſucre fin deſſus.

Fromage à la crême fouettée.

Ils ſe font d'une autre façon ; en fouettant de la crême double juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe où vous aurez mis une bonne pincée de gomme adragante en poudre, avec de l'écorce de citron vert haché très-fin, vous la mettez égoutter dans un panier à fro-

mage garni d'un linge de mouſſeline, & le ſervirez avec du ſucre fin deſſus.

Fromage à la crême à la dauphine.

Faites bouillir une pinte de crême double & reduire à trois demi-ſetiers, où vous aurez mis deux onces de ſucre & une demi cuillerée d'eau de fleurs d'orange ; étant froide, vous la fouettez comme des blancs d'œufs pour la mettre dans un panier à fromage garni de mouſſeline, & le ſervez, étant bien égoutté.

Fromage à la crême de marmelade.

Vous faites bouillir une pinte de crême & réduire à trois demi-ſetiers, en l'ôtant du feu délayez-y quelques cuillerées de marmelade de confiture, de celle que vous voudrez que vous aurez mêlée avec du citron confit pilé très fin ; votre crême n'étant qu'un peu plus que tiéde, vous y mettez un peu de preſure & la faites prendre comme le premier fromage à la crême, & le ſervez de la même façon.

Fromage à la crême aux œufs.

Vous faites bouillir trois demi-ſetiers de crême avec une chopine de

lait, une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, une écorce de citron confit, un quarteron de sucre; laissez bouillir jusqu'à ce que cela soit diminué d'un tiers; en l'ôtant du feu mettez-y quatre jaunes d'œufs; faites lier sur le feu sans bouillir; étant un peu plus que tiéde vous y mettez un peu de presure passée au tamis; faites prendre sur de la cendre chaude & le mettez après égoutter dans le pot à fromage; vous le servirez dans ce que vous voudrez, sans mettre de la crême autour.

Fromage à la crême à la salbotiere.

Vous mettez de la crême double bien douce, mêlée avec un peu d'écorce de citron rapé dans une grande salbotiere, & la remuez à force avec un fouet jusqu'à ce que la crême soit bien épaisse; dressez dans le compôtier avec du sucre fin dessus.

Fromage à la crême en filets.

Vous faites bouillir trois chopines de crême & réduire à une pinte; après y avoir mis un quarteron de sucre, & de l'eau de fleurs d'orange; quand elle sera un peu plus que tiéde vous y mettez de la presure & ferez prendre com-

me les précédens ; enſuite vous coupez votre crême par filets & les mettez un peu éloignés les uns des autres ſur un plat que vous mettez ſur de la cendre chaude pour qu'ils rendent le petit lait qui reſte après ; quand ils ſont fermes vous les dreſſez dans le compôtier avec de la crême douce, en ſervant du ſucre fin deſſus.

DES CRESMES D'OFFICE.

Crême fouettée.

Vous mettez dans une terrine de la bonne crême avec un peu d'eau de fleurs d'orange, du ſucre en poudre, & un blanc d'œuf que vous fouettez avec la crême, & à meſure qu'elle eſt en neige, vous la prenez avec une cuiller perſée pour la mettre égoutter dans un panier à fromage, garni d'un linge fin ; vous continuez de cette façon & la ſervirez après dans le compôtier ; vous en faites encore de cette façon où vous mettez du citron vert rapé à la place d'eau de fleurs d'orange ; & ſi vous n'y voulez point mettre de blanc d'œufs, l'on y peut mettre une pincée de gomme adragante pulvériſée ; ſi votre crême ne monte pas, vous la dreſſez à meſure que vous la levez en for-

me de petit rocher dans le compôtier que vous devez ſervir; vous pouvez encore la dreſſer en forme de dôme & la piqués par tout ſur le deſſus avec du citron vert confit coupé en très-petits filets; alors il faut moins de citron dans la crême.

Crême aux blanc d'œufs.

Faites bouillir une pinte de crême avec du ſucre & de l'eau de fleurs d orange, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à moitié; vous y mettez, en l'ôtant du feu, trois blancs d'œufs fouettés, que vous remuez un moment ſur un feu doux, pour que les œufs ſe prennent ſans bouillir; dreſſez-la dans le compôtier.

Crême veloutée.

Il faut faire bouillir une pinte de crême avec de l'eau de fleurs d'orange & du ſucre juſqu'à ce qu'elle ſoit diminuée d'un tiers, ou de moitié; mettez-la dans une terrine & la fouettez juſqu'à ce qu'elle ſoit épaiſſe; mettez-y gros comme un pois de preſure que vous aurez delayée avec de la même crême, & ne la mettez que quand elle ſera tiéde; dreſſez dans le compôtier que vous devez ſervir pour la faire

prendre à l'étuve ; vous la ſervirez froide ; vous en pouvez ſervir pluſieurs de cette façon, en mettant dans la crême ce que vous voulez comme caffé, chocolat, piſtaches.

DES RATAFIATS.

Ratafiat de noyaux.

Pour trois pintes d'eau-de-vie que vous mettez dans une cruche avec deux livre de ſucre clarifié, vous y mettrez un quarteron peſant d'amandes d'abricots pilés avec leur peau, une petite poignée de coriandre avec un gros de canelle ; la cruche bouchée vous la mettez au ſoleil au moins un mois pour le faire infuſer, enſuite vous le paſſez au tamis, & après vous le filtrez-en le paſſant pluſieurs fois dans un entonoir où vous aurez mis dans le fond du coton neuf ; vous aurez ſoin d'en mettre d'autre, chaque fois que vous le filtrez ; cette façon eſt facile & rend la liqueur claire.

Ratafiat de citron.

Vous rapez l'écorce de huit citrons en ne prenant que le jaune ſans anti-

ciper

ciper sur le blanc, & le mettez dans trois pintes d'eau-de-vie que vous faites infuser ensemble pendant trois semaines, ensuite vous y mettrez trois quarterons de sucre clarifié pour chaque pinte d'eau-de-vie & laisserez encore infuser quinze jours; après vous le tirerez au clair comme celui à noyaux; ce ratafiat est meilleur la seconde année que la premiere.

Ratafiat de genièvre.

Pour quatre pintes d'eau-de-vie que vous mettez dans une cruche avec le quart d'un litron de genièvre nouveau, une demi poignée de fleurs d'orange prâlinées, trois livres de sucre clarifié; bouchez bien la cruche & la tenez dans un endroit chaud pendant six semaines que vous le passerez comme celui à noyaux; ce ratafiat est aussi meilleur la seconde année que la premiere, & se peu garder tant que l'on veut.

Ratafiat de muscat.

Vous le prenez mûr & l'écrasez pour en tirer le jus; si vous voulez que le goût du muscat soit mêlé, vous pilez des amandes d'abricots avec leur peau,

de la coriandre, & de la canelle; sur trois pintes de jus de raisin muscat que vous mêlez avec trois pintes d'eau-de-vie, vous y mettez une livre de sucre, trente amandes d'abricots, un gros de canelle, une poignée de coriandre; si votre ratafiat est de muscat seul avec l'eau-de vie & le sucre, il ne faut que dix ou douze jours pour le faire infuser; & s'il est mêlé vous le laisserez infuser un mois avant que de le passer comme celui à noyaux.

Ratafiat de coings.

Il faut les choisir sains & mûrs à propos; vous les rapez & les laissez dans un vaisseau de terre jusqu'au lendemain que vous en tirez le jus en les pressant à force dans un torchon blanc; faites bouillir un bouillon, en y mettant une demi-livre de sucre pour chaque pinte de jus; en l'ôtant du feu vous y mettrez autant de pintes d'eau-de-vie que de pintes de jus de coings; sur huit pintes de ce ratafiat, vous y mettrez l'écorce d'un petit citron & un bâton de canelle; laissez infuser un mois avant que de le passer.

Ratafiat d'anis.

Pour une demi-livre d'anis que vous mettez dans une pinte d'eau bouillante, en l'ôtant du feu & laiſſez infuſer juſqu'à ce que l'eau ſoit froide ; vous les mettrez enſemble dans une cruche avec quatre pintes d'eau-de-vie & trois livres de ſucre clarifié ; tenez votre cruche bien bouchée pendant trois ſemaines, & vous paſſerez votre ratafiat comme celui à noyaux.

Ratafiat d'abricots.

Vous les prenez bien mûrs ; les coupez par morceaux pour les faire bouillir juſqu'à ce qu'ils ayent rendu leur jus avec du vin blanc, chopine pour demi-cent ; paſſez-les avec expreſſion & meſurez le jus pour y mettre autant d'eau-de-vie ; mettez le tout dans une cruche avec les noyaux des abricots concaſſé, un quarteron de ſucre pour pinte de ratafiat ; laiſſez infuſer trois ſemaines avant que de le paſſer comme celui à noyaux.

Ratafiat de noix.

Pour trois pintes d'eau-de-vie que vous mettez dans une cruche, vous y

mettrez vingt-quatre groſſes noix fendues en deux, & tenez la cruche bouchée dans un endroit frais en la remuant de tems en tems pendant ſix ſemaines, paſſez l'eau-de-vie au tamis & la remettez dans la cruche avec un peu de canelle, de la coriandre, deux cloux de girofle, deux livre de ſucre clarifié; laiſſez encore infuſer autant avant que de le paſſer comme celui à noyaux; ce ratafiat eſt meilleur quand il eſt gardé longtems; on le fait ordinairement environ la fête de la Magdelaine parce que c'eſt le tems que les noix ſont pleines.

Ratafiat de fleurs d'oranges.

Pour une livre de fleurs d'oranges vous faites cuire deux livres de ſucre à la grande plume, & y mettez les fleurs d'orange faire trois bouillons couverts; ôtez les du feu pour y mettre deux pintes d'eau-de-vie; couvrez le tout pour laiſſer infuſer ſix ou ſept heures & le paſſez comme celui à noyaux: pour ne point perdre les fleurs d'orange vous les prâlinez; elles ſervent pour tous les uſages que l'on à beſoin à la cuiſine; ſi vous n'êtes pas dans le cas d'avoir beſoin de fleurs

d'oranges prâlinées, vous en mettez moins dans le ratafiat & les laiſſez dans la cruche juſqu'à ce qu'elles ayent perdu leur goût, alors vous preſſez les fleurs d'orange dans un linge & paſſez le ratafiat. Vous en faites auſſi au *bain-marie*, en mettant dans une cruche trois quarterons de ſucre, trois demi-ſetiers d'eau, une pinte d'eau-de-vie pour demi-livre de fleurs d'orange épluchées; faites bouillir le tout enſemble la cruche bien bouchée, au bain-marie, environ quinze heures, & votre ratafiat ſera fait; vous le paſſerez quand il ſera froid comme celui à noyaux. Si vous voulez en faire avec de l'eau de fleurs d'oranges; vous en mettrez une pinte dans une cruche avec autant d'eau-de-vie, trois quarterons de ſucre, canelle & coriandre concaſſées; tenez la cruche dans un endroit chaud juſqu'à ce que vous le paſſiez au clair.

Ratafiat de ceriſes.

Vous les prenez bien mûres ſans être gâtées; vous y mettez ſur trois livres de ceriſes une livre de framboiſes, & une livre de guignes noires que vous écraſez le tout enſemble & les

laiſſez cuver juſqu'au lendemain, que vous les paſſez au tamis avec expreſſion pour mettre ce jus dans une cruche avec autant d'eau-de-vie & un quarteron de ſucre, pour pinte de ratafiat; ſi vous voulez vous y mettrez les noyaux concaſſés, de la canelle; bouchez bien la cruche & la tenez dans un endroit chaud pendant ſix ſemaines avant que de le paſſer; ſi vous n'y mettez point de guignes noires vous y mettrez à la place des mûres que vous écraſez & faites bouillir trois ou quatre bouillons pour en tirer tout le jus.

Vin de ceriſes.

Il ſe fait en écraſant des ceriſes bien mûres & en paſſez le jus pour le mettre dans un baril avec les noyaux piés très-fin, un quarteron de ſucre pour chaque pinte; laiſſez bouillir trois ſemaines de la même façon que le vin, après vous couvrez le trou du bondon avec des feuilles de vignes & ſable autour juſqu'à ce qu'il ne bouille plus du tout que vous le tirez au clair comme le ratafiat à noyaux; l'on peut ajouter à ce vin de ceriſes en le faiſant un quart de groſeilles, de la canelle & coriandre; & ſi vous le voulez

plus fort, un peu d'eſprit de vin, quand il eſt fini ; à meſure qu'il bout il faut avoir ſoin de remplir le baril avec du jus de ceriſes.

DU CAFFÉ.

Le meilleur eſt celui de Moqua, on le connoît en ce qu'il eſt de bonne odeur, leger, de moyenne groſſeur & d'une couleur griſâtre après l'avoir brulé ſur le feu en le remuant toujours juſqu'à ce qu'il ſoit de couleur brune que vous l'étouffez dans du papier ou un linge; quand il eſt froid, il faut moudre ce que vous voulez employer à meſure & conſervez le reſte dans une boëtte ; pour le faire vous faites bouillir de l'eau ſuivant ce que vous en voulez faire de taſſes ; en l'ôtant du feu vous en ôtez un peu d'eau, & y mettez le caffé que vous jugez à propos ſuivant que vous le voulez fort, une ou deux cuillerées pour chaque taſſe ; & le faites bouillir cinq ou ſix bouillons couvert, & à meſure qu'il veut fuir vous y remettez un peu d'eau chaude de celle que vous avez ôtée, étant repoſé vous le tirez au clair, & le faites chauffer pour le ſervir; ſi vous voulez le ſervir à la crême, il faut le faire beaucoup plus fort ; étant

tiré au clair vous y mettrez ce que vous voulez de crême : le caffé au lait ſe fait de la même façon que celui à l'eau, à cette différence qu'étant ropoſé vous le paſſez dans un linge blanc & le remettez chauffer avant que de le ſervir ; il en eſt qui font le caffé à l'eau en mettant dans la caffetiere le caffé qu'ils veulent employer, & mettent la caffetiere ſur le feu, après qu'il en eſt ſorti une groſſe fumée deux ou trois fois, y mettent de l'eau bouillante de la quantité de taſſe qu'ils veulent faire ; après avoir bouilli deux ou trois bouillons & qu'il ne monte plus ils y mettent un morceau de ſucre en caramel ; ce caffé eſt clair dans le moment & à un goût différent.

DU CHOCOLAT.

Vous mettez autant de tablettes de chocolat que de taſſes d'eau dans une caffetiere & les faites bouillir à petit feu quelques bouillons ; lorſque vous êtes prêt à le ſervir, vous y mettez un jaune d'œuf pour quatre taſſes, & le remuez avec le bâton ſur un petit feu ſans bouillir. Si on le fait la veille pour le lendemain il en ſera meilleur ;

ceux qui en prenent tous les jours laiſſent un levain pour celui qu'ils font le lendemain ; l'on peut à la place d'un jaune d'œuf y mettre le blanc fouetté, après en avoir ôté la premiere mouſſe ; vous le délayez avec un peu de chocolat de celui qui eſt dans la caffetiere, & le mettez dans la caffetiere ; & finiſſez comme avec le jaune.

DES OUVRAGES DE DIVERSSE FAÇON.

Des amandes vertes.

Vous prenez de celles qui ſont à l'eau de-vie ; étant égouttées vous les trempez l'une après l'autre dans un ſucre chaud cuit au caſſé ; les retirez avec une fourchette pour les rouler dans de la nompareille blanche ou autre couleur, ou bien pluſieurs mêlées enſemble, & les mettrez à meſure ſur des feuilles pour ſécher ; les amandes à l'eau-de-vie ſe mettent auſſi d'une autre façon ; après les avoir coupées en filets très-fin, vous les ſemez ſur des feuilles frottées légerement de bonne huile, & filez deſſus un ſucre chaud au caramel, de façon qu'il ait du vuide ; étant fini d'un côté vous les re-

tournez sur une autre feuille pour en faire autant de l'autre.

Des fraises.

Laissez les queues & les trempez dans un peu de mousse de blanc d'œufs pour les rouler ensuite dans un sucre fin ; faites sécher à l'étuve d'une chaleur douce ; arrangez sur un papier un tamis dessous ; c'est de cette façon que l'on glace au blanc toutes sortes de fruits rouges.

Des fraises au caramel.

Elles se font en les prenant par la queue & les trempez l'une après l'autre dans un sucre chaud cuit au caramel, & le mettez à mesure sur des feuilles frottées légerement de bonne huile ; pour changer vous les trempez dans un sucre au cassé & les roulez tout de suite dans de la nompareille, & les mettez à mesure sur des feuilles semées de nompareille sans être huilées.

Des cerises.

Elles se mettent glacer à la nompareille & au caramel de la même façon que les fraises; celles qui sont à l'eau de-vie, vous pourrez les couper en filets & les filez de caramel comme les amandes vertes précédentes.

Des fleurs d'orange.

Vous prenez de celles qui ſont prâlinées, ou d'autres confites au ſec; les ſemez ſur des feuilles ſans les couper, de la même façon que les amandes pour les filer de caramel.

Du raiſin.

Il ſe met glacer au blanc de la même façon que les fraiſes.

Des marons.

Après les avoir grillés ſans être colorés & ôté les deux peaux, étant cuit & épluchés vous pourrez auſſi les mettre à la nompareille & au caramel, de la même façon que les amandes vertes.

Des oranges de Portugal.

Vous en ôtez la peau & ſéparez la chair en pluſieurs morceaux ſans ôter la petite peau qui eſt deſſus; vous trempez chaque morceau dans un ſucre chaud au caramel, en les tirant vous y mettez à chacun une petite brochette pointue par les deux bouts pour faire entrer l'autre dans la maille d'un clayon, & faites ſécher en l'air le caramel.

Des diablotens.

Ils se font avec du chocolat ; vous le faites amollir à une chaleur douce en y mettant un peu de bonne huile pour le pouvoir travailler ; lorsqu'il est maniable vous en prenez des morceaux de la grosseur d'une noisette que vous roulez dans les mains & les mettez sur du papier blanc, à un peu de distance les uns des autres ; pour les applatir vous mettez le papier sur la table, le secouez par un bout & le tenez par l'autre, ensuite vous les piquez dans plusieurs endroits avec un peu de cannelat & jettez dessus de la nompareille blanche ; mettez-les à l'étuve pour les faire sécher ; vous en pouvez faire en façon d'olive en mettant dans chacun une pistache la peau ôtée, & à mesure que vous les avez roulés vous y mettez de la nompareille blanche & les ferez sécher de même.

Des cerises en surtout.

Vous prenez de celles qui sont confites au liquide ; de quatre cerises il faut qu'il y en ait une qui ait sa queue ; vous les égouttez & appliquez celles qui

n'ont point de queue ſur celles qui en ont, en les mettant deſſus du côté de la chair ; arondiſſez-les le plus que vous pourrez, & les poudrez de ſucre fin ; mettez-les à l'étuve juſqu'à ce qu'elles ſoient ſéches par-tout également.

FIN.

TABLE

De ce qui eſt contenu dans ce Volume.

DES ENTREMETS, DE CRESMES, LEGUMES ET AUTRES,

En gras & en maigre.

CREME légere, page 1
au Chapelet, 2
au Cadrille, ibid.
à la croix de Malthe, 3
à la Sultane, ibid.
à l'Abbeſſe, 4
à la Mariée, ibid.
frite, 5
Autre Crême frite, ibid.
Crême de Chocolat, 6
de Caffé, ibid.
d'Herbages de ce que l'on veut, ibid.
veloutée, 7
brûlée, ibid.
de Vermicelle, ou du Ris, 8
à la Straſbourg, ibid.
à la Dauphine, ibid.
au gratin, 9

Crême au caramel, 9
Crême meringuée, 10
Autre crême meringuée, ibid.
Crême soufflée, 11
à la Reine, ibid.
d'Oeufs à l'eau, ibid.
en rocher, 12
au blanc mangé, ibid.
d'Ecrevisses, ibid.
bachique, 13
à la Bourgogne, ibid.
de Ris, 14
à la Ducheſſe, ibid.
à la nourrice, 15
BAIGNETS ITALIENS. ibid.
Baignets de pommes en piédeſtaux, 16
à la Mariée, ibid.
de Pêches, de Pommes, & d'Abricots, 17
à la Crême, ibid.
à l'Angloiſe, ibid.
en ſurtout, 18
à la ſeringue, ibid.
Baignets d'Amandes, 19
ſoufflés de pâte, ibid.
de pain à chanter, 20
de blanc mangé, ibid.
de Pommes en ſurpriſe, 21
de fraiſes, ibid.

Baignets de ſureau & de vigne, 22
à l'Eſpagnolle, ibid.
de Ramequins, 23
à la Dauphine, ibid.
à la fermiere, 24
à la nonette, ibid.
en caiſſes, ibid.
en hatereaux, 25
de pluſieurs façons, ibid.
mignons, 26

RÔTIES A LA MINIME, ibid.

Rôties à la Génoiſe, ibid.
à l'Infante, 27
au Mortiée, ibid.
de Bretagne, 28
de foies gras, ibid.
de rognons de veau, ibid.
au jambon, 29
au lard, ibid.
de fois de Raies & autres, 30
à l'Allemande, ibid.
de l'égumes, 31
en rochers, ibid.
ſoufflées, 32
à différents ragoûts & autres, ibid.

POMMES EN FARBALAT, 33

Pommes en Colimaçon, ibid.
en ſurpriſe, ibid.

Pommes farcies, 34
glacés, ibid.
au Chocolat, 35
à la Crême, ibid.
Prunes de reine claude en crouſtades, 36
Pain de jambon à la Mayence, ibid.
Pain en ſurpriſe, 37
de Morilles, de Mouſſerons ou de Champignons, ibid.
à l'Eſpagnolle, 38
à la belle-vue, ibid.
à la Crême, ibid.
à la Ducheſſe, 39
Foies de Raies au vin de Champagne, ibid.
Macaroni, 40
fondues en caiſſes, ibid.
Bouding à l'Angloiſe, ibid.
Gaufres à la Flamande, 41
Laitances de Carpes à la Hollandoiſe, 42
à la Poulette, ibid.
à la belle vue, 43
à l'Angloiſe, 44
à la Béchamel, ibid.
frites, ibid.
Tymbales d'Anchois, 45
Gimbletes d'Anchois, ibid.
Anchois au Baſilic, ibid.
au parmeſan, 46

Anchois farcis, 46
Oreilles de Lievres & de Lapins de plusieurs façons, ibid.
Langues de Poissons de plusieurs façons, 47
GELE'E DE VIANDE. ibid.
Gelée de blanc mangé, 48
Menues droits à la capucine, 49
HUÎTRES GRILLE'ES, ibid.
Huîtres frites, ibid.
au pere Douillet, 50
à la Béchamel, ibid.
sautées, ibid.
à l'Espagnolle, 51
à l'étuvée, ibid.
en coquilles, 52
Hatelet d'huîtres, ibid.
Huitres en surtout, 53
à la servante, ibid.
glacées de Parmesan, 54
MOULES DE PLUSIEURS FAÇONS, ibid.
Ecrevisses au court bouillon, 55
à la Poulette, ou à la Bechamel, ibid.
à la Hollandoise, 56
à la belle vue, ibid.
à la Flamande, 57

Ecreviſſes à l'Italienne, 57
à l'Intendante, ibid.
aux truſes, 58
à la ſainte Menehould, ibid.
au pontife, 59
en ſurtout, ibid.
Hachis d'Ecreviſſes, 60
Ecreviſſes aux fines herbes, ibid.
à la Broche, 61
à la hâte, ibid.
au Monarque, 62
Fromage d'Ecreviſſes, 63
Ecreviſſes à la Condé, ibid.
Queues d'Ecreviſſes en ſalade, 64
Beurre d'Ecreviſſes, ibid.
Des Ecreviſſes de mer, Houmas, Crabes, Crevettes ou Saligot, 65
Bondiole, ibid.

OMELETTES *de ce que l'on veut*, ibid.

Omelette à la Gendarme, 66
au Baſilic ou en Baignets, ibid.
à la farce, 67
au poëlon, ibid.
de rognons de Veau, ibid.
au jambon, 68
à la mariée, ibid.
à la crême de Ris, ibid.
aux Amandes, 69
à la ſervante, ibid.

Omelette à la sainte Menehould, 69
masquée, de ce que l'on veut, 70
d'Anchois ou de harengs forets, ibid.
en Canapé, 71
à la Dauphine, ibid.
à la crême, 72
en hatereaux, ibid.
à la fermiere, 73
au Joli-cœur, ibid.
au foie, 74
au sang, ibid.
au Parmesan, ibid.
Des œufs brouillés de ce que l'on veut, 75
Oeufs en neige, ibid.
à la Dauphine, 76
au Cassé, en gobelet, en cailles & en Pigeons, 77
à l'eau, au caramel, ibid.
Brouillés à la Provençale, 78
à la Bagnolet, ibid.
à la Robert, ibid.
à la Mouillette, 79
au Parmesan, ibid.
au Prévôt, 80
à l'étuvée, ibid.
au lard, 81
à la coque de plusieurs façons, ibid.
Des œufs frits & des œufs pochés, de

ce que l'on veut, 82
Oeufs *à la tripe, à la crême*, ibid.
en filets à la moutarde, 83
à la tripe aux petits pois, ibid.
à la tripe, aux concombres, ibid.
farcis, aux concombres, 84
à la tripe, au bled de Turquie, aux cornichons, ibid.
à la farce, 85
au miroir, ibid.
au beurre noir, ibid.
à la Ducheſſe, 86
au lait, ibid.
à la Flamande, ibid.
à la payſanne, 87
à la mode, ibid.
glacés, 88
au pere Simon, ibid.
au coulis de légumes, ibid.
à la Brie, 89
en caiſſes, ou en coquilles, ibid.
à la veſtale, 90
au ſalmi, ibid.
à la crême, 91
en ſurpriſe, ibid.
aux épinards, 92
meringués, ibid.
à la bonne amie, 93
au naturel, ibid.
à l'eau, ibid

Oeufs au Basilic, 94
au point du jour, ibid.
en crepines de ce que l'on veut, ibid.
au Zéphir, 95
au Préſident, ibid.
au Céladon, 96
au verd pré, ibid.
à la charmante, ibid.
à la nonette, 97
au vin de Champagne, ibid.
en poupeton à la crême, ibid.
en capote, 98
accompagnés, ibid.
à la Princeſſe, 99
à la coquette, ibid.
aux trufes, 100
à la Suiſſe, ibid.
en paits, 101
à la celeſtine, ibid.
en cannelon, 102
à la moëlé, ibid.
au fromage, 103
à l'ail, ibid.
à la folette, 104
en ragoût, ibid.
à l'eſtragon, ibid.
à la ravigotte de Provence, 105
aux fines herbes, ibid.
à la ſauce de Merluche, 106

Oeufs à la Bechamel, ibid.
à la Piemontoise, 107
à la poële, ibid.
farcis, ibid.
aux macarons, 108
au jus, ibid.
à l'écarlate, 109
en crepine, ibid.
à la grand'mere, 110
en peaux d'Espagne, ibid.
de plusieurs façons au gobelet, ibid.
au plat en ragout, 111
en petite tymbale diversifiés, ibid.
au verjus, 112
en piédestaux, ibid.
Façon de faire les petits œufs, 113
Oeufs en salade, ibid.
au gratin de Pistaches, 114
à la sauce d'Oseille, ibid.
en fricassée de Poulets, ibid.
bouillie, 115
Du Ris & Gruau au lait, ibid.
Ris au bouillon, 116
au Caramel, ibid.
soufflé, 117
méringué, ibid.
Des petits Pois, ibid.
Petits Pois dans leur suc, 118
au lard, ibid.
à l'Angloise, 119

Petits Pois à la Crême, 119
Pois ſans parchemin, 120
Pois ſecs, ibid.
Féves de Marais à la crême, ibid.
HARICOTS VERDS *à la poulette*, 121
en ſalade, 122
au coulis, ibid.
frits, ibid.
à la Flamande, 123
aux Capres, ibid.
pour confire & ſécher, ibid.
Haricots blancs, à la poulette, 124
à l'oignon, 125
en ragoût, ibid.
en ſalade, ibid.
à la maître d'Hôtel, 126
LENTILLES FRICASSE'ES, ibid.
Lentilles en ragoût, 127
CHOUX BROCOLIS, ibid.
Choux Raves, ibid.
rouges, 128
farcis, ibid.
à la Flamande, 129
à la ſaint Cloud, ibid.
à la Maréchale, 130
de pluſieurs façons, 131
à la Lyonnoiſe, ibid.
DES

DES OIGNONS, PERSIL, CIBOULES, AIL, ECHALOTTES, ROCAMBOLES, 132

Oignons à l'Italienne, ibid.
Salade d'Oignons, 133
Oignons aux œufs de Carpes, ibid.

DES NAVETS, RAVIOLES, RAVES, POIREAUX, CAROTTES ET PANAIS, ibid.

Navets en cardons, 134
de plusieurs façons, ibid.
Ravioles & Raves de plusieurs façons, 135

DES CAROTTES, PANAIS, RACINES DE PERSIL DE PLUSIEURS FAÇONS, 136

Poireaux & Celleri, ibid.
EPINARS *à la crême*, 137
en tabatieres, ibid.
à l'Angloise, 138
à la bonne femme, ibid.
à la Provençale, 139
au bouillon, ibid.
à la saint Cloud, ibid.
Du Pourpier, 140
Des Cardes de poirées, de plusieurs façons, ibid.

De l'Oseille, Laitues, & Chicorées, 141
Laitues de plusieurs façons, ibid.
CHOUX-FLEURS, 142
Choux-fleurs à la Reine, 143
en Baignets, ibid.
au Parmesan, 144
au jus, ibid.
en ragoût, ibid.
CONCOMBRES *à la poulette*, 145
farcies, ibid.
au Basilic, 146
à la Reine, ibid.
Salade de Concombres, 147

AUBERGINES, ibid.

Aubergines frites, 148

MELONS, *Comment les confire*, ibid.

Melons en Baignets, 149
Du bled de Turquie, Cornichons, Achia, Perce-pierre, Capres, Capucines, comment les confire, ibid.
Des Cheruis, Salsifix, Pommes de terre, & Taupinambours, 150
Des fines herbes, 151
Du Houblon, ibid.
Des Cardons d'Espagne, ou Cardes d'Artichauts, ibid.
Cardes au Parmesan, 152

Cardes à la bonne femme, 153.
à la ſauce blanche, ibid.

DES ARTICHAUTS, ibid.

Artichauts confits & ſéchés, 154
à la ſauce blanche, 155
en feuillage, ibid.
frits, ibid.
à la glace, ou en cryſtaux, 156
à la Barigoult, ibid.
à la Crême, 157
au Prévôt, ibid.
à la matiniere, 158
à l'Italienne, ibid.
aux fines herbes, 159
au vin de Champagne, ibid.
aux Trufes, 160
à la poële, ibid.
à la Brie, 161
à la ſaint Cloud, ibid.
Autre façon d'Artichauts à la ſaint Cloud, 162
à la Gendarme, 163
au pere Bernard, ibid.
à la ſainte Menehould, ibid.
à la Pompadour, 164
à la Hollandoiſe, 165
en Baignets, ibid.
en accolade, ibid.
Salade d'Artichauts, 166

Artichauts au Parmesan, ibid.
au Bacha, 167
à la Béchamel, ibid.
à la Mayence, ibid.

DES TRUFES, 168

Trufes au court bouillon, 169
au vin de Champagne, ibid.
à la Maréchale, ibid.
à la cendre, 170
en puits, ibid.
à la poële, 171
en tymbales, ibid.
aux fines herbes, ibid.
aux croutons, 172
en crouſtade, ibid.
ASPERGES *de pluſieurs façons*, 173
Aſperges en petits pois, ibid.
confites, 174
DES MORILLES, *Mouſſerons*, & *Champignons*, 175
Des Morilles à la Provençale, ibid.
Morilles au Prince, 176
à la crême, ibid.
au lard, 177
MOUSSERONS *de pluſieurs façons*, 178
CHAMPIGNONS, *en Canellons*, ibid.
à la ſainte Menehould, 179
en Salade, ibid.
au pere Douillet, 180

Champignons à la crême, ibid.
à l'Etuvée, 181

DE L'OFFICE.

Des différentes cuiſſons du ſucre, 182
De la façon de clarifier le ſucre, ibid.
Premiere cuiſſon de ſucre, qui eſt le petit liſſé, 183
le grand liſſé, ibid.
le petit perlé, ibid.
Cuiſſon au grand perlé, à la petite & à la grande queue de Cochon, au ſouffle, & à la petite plume, 184, 185
la grande plume, ibid.
le petit boulet, ibid.
le gros boulet, 186
le caſſé, ibid.
le caramel, ibid.

DES PASTES DE TOUTES SORTES DE FRUITS.

Pâtes de ceriſes, 187
de groſeilles, 188
de framboiſes, ibid.
d'amandes vertes & d'abricots verts, ibid.
de violettes, 190
d'abricots mûrs, ibid.
de pêches, ibid.

Pâtes de prunes, 191
de raisin muscat, ibid.
de verjus, 192
de coings, ibid.
de coings rouges, 193
de marons, 194
de citrons, ibid.
de pommes, ibid.
Observation sur les pâtes de fruits, 195

DES PASTES DE PASTILLAGES.

Pâte de pastillage de chocolat, ibid.
Pastillage de reglisse, 196
de violette, 197
de fleurs d'orange, ibid.
de citrons, 198
de caffé, ibid.
de canelle, ibid.
de girofle, 199
d'épine-vinette, ibid.

DES SABLES D'OFFICE, ET DES COULEURS, ibid.

De la couleur rouge, 200
de la couleur bleue, ibid.
de la couleur jaune, ibid.
de la couleur verte, 201
Maniere de faire les sables, ibid.

DES CANDIS. 202
Candi de fleurs d'orange, ibid.

Candi de canelle, 203
de jonquille, ibid.
Sucre candi en pierre, ibid.
Candi de violette, 204
Candi de boutons de fleurs d'orange & autres fruits, ibid.

DES CLAREQUETS, 205

Clarequets de pommes, ibid.
de verjus, 206
de coings, ibid.
de poires, 207
de prunes, ibid.
de fleurs d'orange, ibid.
de groſeille, 208
de violette, ibid.
de muſcat, 209

DES CONSERVES, 210

Conſerve de fleurs d'orange, ibid.
rouge, 211
de ſafran, ibid.
verte, ibid.
de canelle, ibid.
de piſtaches, ibid.
d'avelines, 212
d'amandes au jus de citron, ibid.
de cédra, ibid.
d'orange douce, bigarade, & citrons, ibid.

Conserve blanche de citron, 213
de muscat, ibid.
de grenades, 214
de guimauve, ibid.
de verjus, ibid.
d'abricots, 215
de cerises, ibid.
de framboises, ibid.
de groseilles, ibid.
de chocolat, 216
de caffé, ibid.

DES COMPÔTES DE POMMES ET DE POIRES, ibid.

Compôte bourgeoise, 217
de gelée blanche, ibid.
à la cloche, 218
de pommes farcies, ibid.
grillées, ibid.
de pommes en gelée rouge, 219
des autres pommes, ibid.
de poires d'Eté, d'Automne, & d'Hyver, ibid.
de poires de martin sec, 220
de poires à cuire, ibid.
rouge, 221
de poires grillée, ibid.

DES COMPÔTES DE COINGS, DE PECHES ET D'ABRICOTS, 222
Compôte de coings, ibid.

Compôte de coings en gelée vermeille & autres, ibid.
d'abricots verts, 223
d'amandes vertes, ibid.
d'abricots mûrs, & à la cloche, 224
de pêches, & à la cloche, 225
grillées de pêches, ibid.

DES COMPÔTES DE VERJUS, DE MUSCAT, DE PRUNES ET MARONS, 226

Compôtes de verjus, ibid.
de raisin muscat, 227
de prunes, ibid.
de prunes de mirabelle, 228
de marons; ibid.

DES COMPÔTES D'ORANGES, CITRONS ET TAILLADINS.

Compôtes d'oranges douces, 229
de zestes d'oranges, bigarades & citrons, ibid.
de Tailladins, 230

DES COMPÔTES DE CERISES, GROSEILLES, FRAMBOISES ET FRAISES.

Compôtes de cerises, ibid.
de groseilles, 231
de groseilles vertes; ibid.

Compôtes de framboiſes, 232
de fraiſes, ibid.

DES GATEAUX,
Moules & aprêts pour les ſervir.

Gâteau de fleurs d'orange, ibid.
de violettes & jaſmin, 233
de fleurs d'orange prâlinées, ibid.
grillées, 234

DES GRILLAGES.

Grillage de bigarrades, ibid.
de citrons, ibid.
d'amandes, 235
de piſtaches, ibid.
d'avelines, 236

DES GAUFRES, CORNETS, GIMBELETTES ET AUTRES PASTES.

Gaufres à la crême, au vin d'Eſpagne, 237
au beurre, ibid.
au caffé, 238
Des cornets, ibid.
des gimbelettes, ibid.

PASTE *de vin d'Eſpagne pour former differens deſſeins*, 239
Pâte pour des petits ronds, ibid.

DES MOUSSELINES ET MERINGUES
Mouſſeline de pluſieurs couleurs, 240

Des meringues, 241
DES MASSEPAINS ET MACARONS.
Maſſepains, ibid.
en laqs d'amour, 242
à la Dauphine, ibid.
au verjus, 243
à la Reine, ibid.
à la ſaint Cloud, ibid.
vole au vent, 244
au chocolat, ibid.
aux piſtaches, 245
à la canelle, ibid.
à la fleur d'orange, ibid.
aux ceriſes, 246
aux framboiſes, ibid.
aux fraiſes, ibid.
Des Macarons, 247
en canellon, ibid.
au liquide, 248
DES BISCUITS, ibid.
Biſcuits à la cuiller, 249
de fruits confits, 250
à la fleur d'orange, ibid.
à la Ducheſſe, ibid.
d'amandes, 251
de chocolat, 252
de chocolat d'une autre façon, ibid.
à la glace, ibid.
de piſtaches, 253

DES OUVRAGES D'AMANDES, ET DE PISTACHES.

Amandes à la prâline, ibid.
à la prâline rouge, 254
soufflées, 255
soufflées d'une autre façon, ibid.
masquées, ibid.
prâlines blanches, 256
tourons, ibid.
à l'Angloise, ibid.
Pistaches au caramel & autres façons, 257

DES MARMELADES.

Marmelade de pommes, 258
d'oranges, ibid.
de poires, 259
de prunes, ibid.
d'abricots de plusieurs façons, ibid.
de prunes de mirabelle, 260
de fleurs d'orange, 261
de cerises, ibid.
de framboises, 262
de groseilles, ibid.
d'amandes & d'abricots verts, ibid.
de violettes, 263
de coings, ibid.

DES GELÉES.

Gelée de pommes, 264

Gelée de pommes de Rouen, ibid.
rouge de pommes, 265
de poires, ibid.
de muſcat, ibid.
de grenades, 266
de verjus, ibid.
d'épine-vinette, ibid.
de ceriſes, 267
de groſeilles, ibid.
de framboiſes, ibid.
de groſeilles d'une autre façon, ibid.
de groſeilles vertes, 268
de coings, 269

DES CONFITURES AU LIQUIDE.

Confitures d'abricots, ibid.
d'abricots d'une autre façon, 270
d'abricots verts & amandes vertes, 271
de groſeilles, & framboiſes, ibid.
de ceriſes, 272
de ceriſes d'une autre façon, ibid.
de ceriſes framboiſées, 273
de mûres, ibid.
de violettes, ibid.
de fleurs d'orange, 274
de pêches ou pavis, 275
d'épine-vinette, 276
de verjus, ibid.

Confitures de coings, 277
de raisin Muscat, 278
de Noix blanche, 279
de Noix noires, 280
d'Orange, Citron, Cédra, Bergamottes, Limon, 281
de petits citrons verts, 282
de prunes de mirabelles, & de perdrigon, 283
de prunes de reine claude & de l'isle vertes, ibid.

DES CONFITURES AU SEC, 284

Confitures au sec, d'amandes & abricots verts, 285
de framboises au sec, ibid.
de cerises au sec en bouquets, ibid.
de jasmin au sec, 286
de fleurs d'Orange au sec, ibid.
d'Abricots mûrs au sec, ibid.
de Poires au sec, 287
de poires de rousselet de Reims, ibid.
de Pêches & Pavis, 288
de mures, d'épine-vinette, de verjus, de citron, de bergamotes, ibid.
de prunes & pommes tapées, ibid.
d'Abricots tapés, 289

DES SIROPS.

Sirop d'Orgeat, 290
de capillaire, ibid.
de citrons, 291
de pommes, ibid.
de coings, 292
de verjus, ibid.
de mûres, ibid.
de poires, 293
d'abricots, ibid.
de cerises, ibid.
de groseilles, ibid.
violat, 294
Autres Sirops de ce que l'on veut, ibid.

DES FRUITS A L'EAU-DE-VIE.

Pêches à l'Eau-de-vie de plusieurs façons, ibid.
Poires à l'Eau-de-vie, 296
Prunes à l'Eau-de-vie, 297
Abricots à l'Eau-de-vie, ibid.
Noix à l'Eau-de-vie, 298
Cerises à l'Eau-de-vie, 299
Amandes vertes & Abricots verts à l'Eau-de-vie, ibid.
Oranges douces à l'Eau-de-vie, 300

DES MOUSSES, ibid.

Mousses à la crême, 301

Mouſſe de caffé, 302
de chocolat, ibid.
de ſafran, ibid.

DES GLACES, 303

Glace à la crême, 304
de caffé, ibid.
de chocolat, ibid.
de ceriſes, 305
de groſeilles, ibid.
de framboiſes, ibid.
de fraiſes, ibid.
de violettes, ibid.
de jaſmin, fleurs d'oranges & œillets, 306
de verjus, ibid.
de citron, ibid.
de grenades, ibid.
de bigarrades & oranges douces, 307
de canelle, ibid.
de roſes & jonquille, ibid.
de pavis, ibid.
de pêches, ibid.
d'abricots. 308
de coriandre, ibid.
d'anis, ibid.
d'épine-vinette, ibid.
de génievre, 309
de fruit confit au liquide, ibid.

DES CANNELLONS GLACÉES, ibid.

DES FROMAGES GLACÉS.

Fromage à la crême glacé, 310
de caffé glacé, 311
de chocolat glacé, 312
de marmelade glacée, ibid.
de piſtaches glacées, 313
de fraiſes & framboiſes glacées, ibid.
à la Chantilli glacées, ibid.
de beurre glacé, 314

DES FRUITS GLACÉS DE TOUTES SORTES, 315

DES EAUX RAFRAICHISSANTES SANS ETRE A LA GLACE.

Eau rafraîchiſſante d'orgeat, 316
de piſtaches, 317
de fenouil & de cerfeuil, ibid.
Lait de piſtaches & d'amandes, 318
Pâte d'orgeat, ibid.

DES FROMAGES A LA CREME.

Fromage à la crême bourgeoiſe, 319
à la crême fouettée, ibid.
à la crême à la dauphine, 320
à la crême de marmelade, ibid.

Fromage à la crême aux œufs, 320
à la crême à la ſalbotiere, 321
à la crême en filets, ibid.

DES CRESMES D'OFFICE.

Crême fouettée, 322
aux blanc d'œufs, 323
veloutée, ibid.

DES RATAFIATS.

Ratafiat de noyaux, 324
de citron, ibid.
de geniévre, 325
de muſcat, ibid.
de coings, 326
d'anis, 327
d'abricots, ibid.
de noix, ibid.
de fleurs d'oranges, & à l'eau de fleurs d'oranges, 328
de ceriſes, 329
Vin de ceriſes, 330
DU CAFFÉ, 331
DU CHOCOLAT, 332

DES OUVRAGES DE DIVERSSES FAÇONS.

Des amandes vertes, 333
Des fraiſes, 334
Des fraiſes au caramel, ibid.

Des cerises, 334
Des fleurs d'oranges, 335
Du raisin, ibid.
Des marons, ibid.
Des oranges de Portugal, ibid.
Des diabotins, 336
Des cerises en surtout, ibid.

FIN.